53331/A

Aus der Büchersammlung
von
Friedr. Lüthardt.

151

58655

Praktischer Universal-Rathgeber für den Bürger und Landmann.

Magazin

ökonomisch-technischer Erfahrungen

enthaltend

Präparate der praktischen Fabriken-Haushaltungs- Gesundheits- und Gewerbskunde; Gegenstände der Kunst, des Luxus und des Handels.

Gestützt

auf chemisch-physische Gründe, und zum allgemeinen Nutzen und zur Unterhaltung herausgegeben

von

Carl Andreas Wild,

Pharmaceutiker.

Erster Theil.

Mit 3 Kupfertafeln.

Zweite verbesserte Auflage.

Frankfurt a. M., 1825.

Bei Johann David Sauerländer.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

Der

Frankfurtischen Gesellschaft

zur

Beförderung nützlicher Künste

und deren

Hülfswissenschaften,

Hochachtungsvoll gewidmet

von

Carl Andreas Wild.

Vorrede.

Der Zweck dieses gemeinnützigen Werkchens soll keineswegs derjenige seyn, mir dadurch einen Ruhm als Schriftsteller oder Chemiker zu erwerben, indem ich dazu eine sorgfältigere Auswahl der Gegenstände, eine genaue Zergliederung und Bestimmung der Verhältnisse auf chemische Wechselwirkung gegründet, darzuthun hätte: und um als Autor zu glänzen, das Ganze in das Gewand einer höhern, verfeinerten Sprache kleiden müßte, welches ich zwar exegetisch besser, jedoch für den Zweck dieses Werkchens von zu außerwesentlichem Nutzen erachtete; obwohl ich einzelnen Gegenständen, deren Wichtigkeit in Betreff ihrer Bearbeitung für medicinische oder technische Zwecke, eine größere Aufmerksamkeit widmete,

um Misverständnissen und Fehlgriffen möglichst vorzubeugen.

Die größtentheils zu Grunde gelegte Receptform hielt ich einentheils der damit verbundenen Kürze und Deutlichkeit wegen für die habituellste, zum andern suchte ich besonders Alles möglichst darauf zu reduciren, weil bei einem, solcher Art bezweckten, geringeren Volumen, die Gemeinnützigkeit dieses Werkchens durch einen möglichst wohlfeilen Preis wesentlich gewinnt.

Im übrigen wird der discrete Wunsch und Bestreben des Verfassers hinlänglich realisirt seyn, wenn der Nutzen oder das Vergnügen, welche seine respectabeln Leser, (wie nicht ohne Grund zu erwarten steht) aus diesem Werkchen ziehen; demselben eine Authenticität in Betreff dessen allgemeinen Nutzbarkeit zugestehen.

C. A. Wild.

Inhalt des ersten Theils.

Erster Abschnitt.

Technisch-ökonomische Darstellung verschiedener Kunst- und Gewerbszweige.

Liqueurbereitung.

Seite

Reinigung des rohen Branntweins von seinem Fusel oder Beigeschmack, und gleichzeitige Verstärkung desselben durch Destilation . . 2
Mannheimer Wasser 3
Zweite und Dritte Vorschrift zu demselben . 4
Anis-Liqueur, Kirschen-Ratavia, Aquavit von Quitten 5
Eau du fameux Martin, Eau de vie d'osquedade 6
Persiko Aquavit, Persico italiano . . . 7
Kirschen Aquavit, Chocolate Aquavit, Chocolate Liqueur 8
Zimmet Aquavit, Liqueur de Citrons rouge . 9
Liqueur de Citrons jaune, Liqueur de Citrons blanc, Liqueur de Vanille, Liqueur d'Oeillel blanc 10
Liqueur d'Orange rouge, Liqueur d'Orange blanc, Liqueur de Fleurs de Roses . 11
Liqueur de Canelle, Liqueur de Cumin, Liqueur de Genève 12
Liqueur de Menth crepue, Liqueur d'Or, Liqueur d'Absinth amere 13

Seite
Liqueur parfait d'amour, Christophlet . . 14
Liqueur d'Argent, Liqueur favorite de Florence, L'eau divine 15
L'eau de Barbados, Marasquino italiano . 16
Liqueur de Cedro, Liqueur de Café, Vespetro 17
Italienischer Bitter, Liqueur d'amant . . 18
Parfait d'amour, Englisch Bitter, Huil de Canelle 19
Marasquino de Zara, Senegal Aquavit . . 20
Eau de Curasseau, Türtischer Scherbet . . 21
Extrait d'Absinth, Cognak zu bereiten . . 22
Bemerkungen im Allgemeinen über das Verfahren beim Destiliren 23

Branntwein-Farben.

Gelbe Branntwein-Farbe 23
Blaue Branntwein-Farbe 24
Grüne Branntwein-Farbe 25

Zucker- und andere Backwerke, warme Getränke, Gelees und Obstmuße, Früchte einzumachen, Torten und Pasteten, Gefrornes, Syrupe, Lebkuchen, Hustenleder, Senft und Magenmorsellen.

Bischoffessenz, Andere Vorschrift dazu, Punschsyrup 26
Zweite Vorschrift dazu, Rother Punsch nach Wiegleb 27
Bischoff ohne die Essenz dazu zu gebrauchen . 28
Schodde, Eyerwein, Glühwein. Cheau Eau . 28
Limonade 28
Limonade-Pulver, Andere Bereitungsart, Reformirter Thee 29
Mandelade, Pulver zum Reis-Content . 30

Seite
Süße Makronen, Bittere Makronen . . 31
Holländische Makronen 32
Butter-Bisquit, Royal-Kränze . . . 33
Geschnittene Mandelberge, Gehackte Mandelberge, Citronen-Bisquit in Formen . . 34
Leichtes Bisquit 35
Ulmer Brod, Makronen Marzipan . . 36
Zucker-Pletze, Lazelten 37
Mandeltorte, Bisquittorte 38
Brodtorte, Kartoffeltorte 39
Blättertorte, Kirschentorte 40
Aepfeltorte, Reistorte 41
Fleischpastetchen, Spritz-Gebackenes . . 42
Reis-Küchelchen, Buding nach englischer Art 43
Gries-Kuchen 43
Zwiebel-Kuchen, Muskuchen 44
Gefrornes von Kaffe, von Erdbeeren . . 45
Gefrornes von Himbeeren 46
Gefrornes von Kirschen, von Chokolate, von Citronen, von Pomeranzen . . . 47
Gefrornes von Pomeranzenblüthe, Zucker-Eis ohne Gefrieren, Leipziger Content . . 48
Mandelsyrup und Himbeersyrup . . . 49
Himbeeressig und Capillärsaft 50
Citronensyrup und Bemerkungen über vorgenannte Syrupe im Allgemeinen . . . 51
Citronensyrup, künstlicher, Himbeersyrup, künstlicher, Pfeffermünzküchelchen . . . 52
Rothe Berberiszeltchen, Brustzucker und Magenmorsellen 53
Hustenleder oder Althaepaste 54
Lebkuchen; Lebkuchen auf französische Art . 55
Weiße Lebkuchen und Baseler Lebkuchen . . 56
Eine geringere Sorte Baseler Lebkuchen . . 57

Seite

Anis-Schnitten, Anis-Brod und gewöhnlicher Senf 58
Französischer Senf und Frankfurter Senf . 59
Himbeer-Kirschen und Maulbeer-Gelee . . 60

Einmachen der Früchte.

Saure Kirschen mit den Kernen einzumachen 61
Saure Kirschen in Weinessig einzumachen . 61
Saure Kirschen ohne Kerne einzumachen . 62
Johannisbeeren einzumachen 62
Johannisbeer-Gelee und Aprikosen einzumachen 63
Pfirsiche einzumachen, Hagebutten einzumachen 64
Welsche Nüsse und Pflaumen einzumachen . 65

Gegenstände der Parfümerie.

Eau de fleur d'Oranges 66
Eau de fleur des Roses 66
Eau de fleur d'Oeillet 67
Eau de fleur de Jasmin 67
Eau de fleur de Violets 67
Eau de Lavende 67
Eau de Lavende compose, Eau de la Reine d'Hongrie, Eau de Melilote composée . 68
Eau de Serpillete, Eau de Cedro, Eau de Luce, Eau de Perle 69
Eau de Princesse, dasselbe auf eine andere Art und Luzienwasser auf eine vorzügliche Weise bereitet 70
Karmelitter Wasser und Eau des milles fleurs 71
Eau de Cologne veritable 72
Eau de Cologne durch kalte Mischung bereitet 73
Waschwasser zur Vertreibung der Flecken und Haare auf der Haut 73
Englisches Riechsalz 73

Seite
Salbe gegen die Pocken oder Wärzchen im Gesicht 74
Sommerflecken-Salbe 74
Potpourris liquid, flüssiges Potpourri . . 75
Trockenes Potpourri 75
Potpourri gegen die Motten 77
Potpourri in Pulver 77
Berliner Rauchpulver 78
Gewöhnliches und Bonapartisches Rauchpulver 79
Ofenlack oder Storax an den Ofen zu streichen 80
Räucherkerzchen 81
Andere Komposition zu Räucherkerzchen und wohlriechendes Seifenpulver zur Reinigung der Hände 82
Wohlriechende Seifenkugeln zum Rassiren . 83
Pariser rothe Schminke und eine desgleichen Geringere 83

Pomaden.

Pomade à la Jasmin, Pomade à la Vanille 84
Pomade à la fleur des Roses, Pomade à la Musc, Pomade à la Violette . . . 85
Pomade à la Jonquille, Pomade à la Potpourri, Pomade à la mille Fleurs . . 86
Pomade à la Franchipane, Pomade à la Marechal 87
Ordinaire Rosenpomade, Pomade für den Haarwuchs zu befördern 88
Eine andere Pomade, gleichfalls zur Beförderung des Haarwuchses 89

Chocolate.

Verfahren bei der Chokolate Fabrikation . 89
Ordinaire, feinere, Turiner und Wiener Chocolate Sorten 91

Seite

Römische, Madridter und Gesundsheits-Chokolate 92
Isländisch-Moos Chokolate 93

Anweisung zur Bereitung der Seifen und Fleckseifen.

Gemeine, Venetianische, Spanische und schwarze Seife 94
Grüne Seife, Fleckenseife für Zitz und Seidenzeuge 95
Eine andere Seife für Seidenwasche, Fleckkugeln nach Trommsdorf 95
Schwarze Fleckkugeln für Essig- und Weinflecke 96
Weiße Fleckkugeln für Harz und Fettigkeiten 96
Blaue Fleckkugeln für Urin- Laugen- und Blut-Flecken 97
Grüne Fleckkugeln für Pech, Wachs, Oehl und Oehlfarben 97
Obst- und rothe Weinflecken auszumachen . 97
Zitze und Katun zu waschen, ohne daß der geringste Nachtheil für deren Farbe, bis zur gänzlichen Unbrauchbarkeit erfolgt . . 98
Fleckenwasser für alle Flecken 98

Kunstbleicherei durch origenirte Salzsäure.

Pariser weiße Schwämme 100

Tabaksbeitzen.

Geschnittenen englischen Knaster, Portoriko Tabak 101
Holländischen Portoriko, Varinas Knaster . 102
Schweitzer Knaster und ein besonders angenehmer Rauchtabak 103
Bolongaro-Schnupftabak, Tonko-Tabak . 104

Seite

Wein-Probirung, Verbesserung und Nachahmung fremder Weine.

Mittel die Verfälschung des Weins zu erkennen 105
Unschädliche Verbesserung des Weins . . 106
Bereitung des Kanarien-Sekts . . . 107
Bereitung des Muskat- und Alikant-Weins 108
Künstlichen Champagner Wein zu bereiten . 109
Burgunder und moussirender Champagner Wein 110
Italienischer rother und Tokayer-Wein . . 111
Honig- und Zucker-Wein zu bereiten . . 112
Wein von kleinen Rosinen 113
Johannisbeerwein, May- oder Kräuter-Wein, Bitterwein 114

Firnisse von Oehl, Terpentinöhl und Weingeist.

Asphalt Firniß 115
Kopalfirniß mit Terpentinöhl und desgleichen mit Weingeist 116
Leinöhlfirniß 116
Fetter Bernsteinfirniß, desgleichen von Terpentinöhl und Mahlerfirniß 117
Weingeistfirniß zu ausgeschnittenen Bildern, Etuis und Fächerstäbchen 118
Firniß zu Täfelwerk, Eichenholz, Stühlen und Eisengitterwerk an Treppen und dergleichen im Gebäude 118
Rother Möbelfirniß 119
Firniß zum rothen Anstrich der Unterwagen und Kutschen 119
Goldfirniß von Weingeist 119
Fetter Goldfirniß, Firniß aus Siegellack oder alten Siegeln für Pappdosen, fetter Oehlfirniß zu Unterwagen 120

Seite

Lederfärbung ächte und unächte.

Handschuhe zu reinigen und hellbraun oder kaffebraun zu färben 153
Handschuhe hell- und dunkelblau, hell- und dunkelgrün zu färben 154
Violette Farbe für Waschleder, blaue Leder-Anstrichfarbe 155
Rothe, violette, gelbe und grüne Anstrichfarbe für Leder 156
Braune Anstrichfarbe für Leder nach zwei verschiedenen Vorschriften 157
Waschblau zum Bläuen weiser Seidenzeuge und Strümpfe 157
Seidenzeuge schön schwarz zu färben . . 158

Färbung der Federn.

Schwarze und scharlachrothe Federfarbe . . 159
Rosenrothe und violette Federfarbe . . . 160
Gelbe und blaue Farbe für Federn . . . 161
Grüne und braune Farbe für Federn . . 162

Pelz-Beizung und Färbung.

Pelz-Beize und schwarze Pelzfarbe . . . 163
Braune Pelzfarbe 164
Krimmerpelz zu bereiten 165
Kurze, aber vollständige Anweisung Essig zu sieden 166
Essig aus Weinstein zu bereiten 169
Gewürz- oder Räuberessig 169

Mineralwasser künstlich zu bereiten.

Selterwasser künstlich zu bereiten 171
Spaawasser und Pyrmonterwasser künstlich zu bereiten 174
Selterwasser auf eine andere Art zu bereiten 174

Zweiter Abschnitt.

Gegenstände der wirklichen oder allgemeinen Oekonomie.

Seite

Neue Pflanzungsart der Kartoffeln . . 174
Inländischem Holze die Mahagonifarbe zu ertheilen 175
Eine schnelle Mastung des Viehes . . . 175
Ein Pferd um die Hälfte der Kosten zu füttern 175
Kupferstiche auf Holz abzuziehen . . . 176
Von den Kupferstichen hierzu . . . 176
Eigentliches Verfahren zu Vorbenanntem . 177
Mittel damit das Brod nicht schimmlich werde 178
Kartoffelhefe zum Ersatz der Bierhefe bei allem Gebackenen 178
Wachslichter welche man nicht zu putzen braucht 179
Kartoffelfrüchte wie Oliven einzumachen . 179
Die Knochen junger Tauben in Zeit von 24 Stunden beim Leben roth zu färben . . 179
Braunschweiger und Augsburger Würste zu machen 180
Spanische Würste 181
Cervelatwürste, erste und zweite Vorschrift . 182
Cervelatwürste, dritte und vierte Vorschrift . 183
Italienische und Welsche Würste . . . 184
Braunschweiger Würste 185
Knack und Salami Würste 186
Nürnberger Würste 187

Seite

Lederfärbung ächte und unächte.

Handschuhe zu reinigen und hellbraun oder kaffebraun zu färben 153
Handschuhe hell- und dunkelblau, hell- und dunkelgrün zu färben 154
Violette Farbe für Waschleder, blaue Leder-Anstrichfarbe 155
Rothe, violette, gelbe und grüne Anstrichfarbe für Leder 156
Braune Anstrichfarbe für Leder nach zwei verschiedenen Vorschriften 157
Waschblau zum Bläuen weiser Seidenzeuge und Strümpfe 157
Seidenzeuge schön schwarz zu färben . . 158

Färbung der Federn.

Schwarze und scharlachrothe Federfarbe . . 159
Rosenrothe und violette Federfarbe . . 160
Gelbe und blaue Farbe für Federn . . 161
Grüne und braune Farbe für Federn . . 162

Pelz-Beizung und Färbung.

Pelz-Beize und schwarze Pelzfarbe . . 163
Braune Pelzfarbe 164
Krimmerpelz zu bereiten 165
Kurze, aber vollständige Anweisung Essig zu sieden 166
Essig aus Weinstein zu bereiten . . . 169
Gewürz- oder Räuberessig 169

Mineralwasser künstlich zu bereiten.

Selterwasser künstlich zu bereiten . . . 170
Spaawasser und Pyrmonterwasser künstlich zu bereiten 173
Selterwasser auf eine andere Art zu bereiten 173

Zweiter Abschnitt.

Gegenstände der wirklichen oder allgemeinen Oekonomie.

	Seite
Neue Pflanzungsart der Kartoffeln	174
Inländischem Holze die Mahagonifarbe zu ertheilen	175
Eine schnelle Mastung des Viehes	175
Ein Pferd um die Hälfte der Kosten zu füttern	175
Kupferstiche auf Holz abzuziehen	176
Von den Kupferstichen hierzu	176
Eigentliches Verfahren zu Vorbenanntem	177
Mittel damit das Brod nicht schimmlich werde	178
Kartoffelhefe zum Ersatz der Bierhefe bei allem Gebackenen	178
Wachslichter welche man nicht zu putzen braucht	179
Kartoffelfrüchte wie Oliven einzumachen	179
Die Knochen junger Tauben in Zeit von 24 Stunden beim Leben roth zu färben	179
Braunschweiger und Augsburger Würste zu machen	180
Spanische Würste	181
Cervelatwürste, erste und zweite Vorschrift	182
Cervelatwürste, dritte und vierte Vorschrift	183
Italienische und Welsche Würste	184
Braunschweiger Würste	185
Knack und Salami Würste	186
Nürnberger Würste	187

Seite

Hahnemanns Weinprobeflüssigkeit um die schädliche Verfälschung mit Blei zu entdecken . 187
Talglichter zu bereiten, welche nicht nur weit heller als die gewöhnlichen, sondern auch zweimal so lange brennen und nicht ablaufen 188
Untersuchung des Bleiweises auf seinen Gehalt von beigemischtem Schwerspat, und kohlensaurem Kalk oder Kreide 189
Anweisung über die Mittel die verschiedenen Arten Zinne zu unterscheiden, welche im Handel vorkommen 190
Ein gleichfalls sicheres Mittel um das Zinn zu untersuchen 192
Mischung dauerhaften Mörtels zum Land- und Wasser-Bau, für Architekten und Maurer . 196
Vorzügliche Zusammensetzungen eines guten Mörtels, sind folgende, welche Seite 197 und 198 und 199 angeführt sind.
Wohlfeiler Kleister für Buchbinder, Tapetenfabrikanten, Leinwandmanufakturen, Mahler ꝛc. 199
Verfertigung des Barth'schen Grün, oder einer der Gesundheit nicht nachtheiligen grünen Mahlerfarbe 200
Stricke, Taue, Segeltuch, Fischernetze, Packtuch und leinene Spritzenschläuge auf Art des Leders zu gerben, und diese Gegenstände so vor früher Zerstörung durch Fäulniß zu sichern 201
Verfertigung des Zündpapiers statt des Zunders 203
Bereitung der türkischen Rosenperlen . . 203
Schmutzig gewordene ächte Perlen zu reinigen und auf eine einfache Weise wieder wie neu darzustellen 204
Die gesalzene und ungesalzene Butter lange

Seite
aufzubewahren und gut zu erhalten . . 205
Kartheuser Schwefel zum Einbrennen der Fässer, in welchem kahnig gewordener Wein verbessert werden soll 206
Bereitung der Fleischsuppen oder Geleetafeln im Großen 207
Extraktions-Apparat des Grafen Real zur Bereitung kalter Auszüge 208
Verfertigung eines Biers aus Quecken . . 210
Schmaragdgrüne Farbe aus dem Kasse zu bereiten, um mehreren Getränken eine unschädlich grüne Farbe damit zu geben . . 211
Maiwürmer einzumachen, zum Gebrauch für Auszehrende, Lungensüchtige und solche, welche von der Wasserscheu oder Hundswuth befallen sind 212
Handkäsen durch künstliche Behandlung die volle Eigenheit und Geschmack des Schweizerkäses zu geben und sie gegen Fäulniß zu bewahren 213
Absonderung des Talgs aus Oehlen, Butter und völlige Befreiung des Schöpsen- und Rindstalgs von seinem adhärirenden Oehle; so daß er wachsartiger Natur wird und als Surrogat für dasselbe dienen kann . . 214
Ranzigt gewordenes Fett wieder brauchbar zu machen 215
Saure Seife, welche sich die Branntweinbrenner bedienen, um geringhaltigen Branntwein perlend zu machen 216
Elfenbein zu erweichen um es leicht schneiden und färben zu können 217
Knochen schnell weiß zu bleichen . . . 217
Eisen zu schmelzen und zugleich weiß zu machen 218

Seite
Eisen und Stahl vor Rost zu schützen . . 218
Polirtes Eisen und Stahl zu putzen . . 218
Messing zu putzen und vor dem schnellen Anlaufen zu sichern 219
Silber zu putzen auf zwei verschiedene Arten . 219
Gold zu putzen, Alabaster zu reinigen, Edelsteine zu putzen 220
Perlen, welche beschmutzt worden und dadurch ihre Weiße und Glanz verloren, zu reinigen 220
Gold- und Silber-Stoffe auszusieden . . 221
Bleiches Gold in der Farbe zu erhöhen . . 221
Ausscheidung des Goldes und Silbers aus alten Tressen 222
Eisen, welches der Luft viel ausgesetzt ist vor dem Rosten zu schützen 222
Kalte Versilberung auf Stahl und Eisen . 222
Eine Münze in einer Nußschaale zu schmelzen 223
Vergoldung des Kupfers auf nassem Wege . 224
Stahlvergoldung auf nassem Wege . . . 224
Verglasung irdener Geschirre ohne Blei . . 225
Elfenbein eine Farbe zu ertheilen . . . 225
Das sogenannte chemische Wunderwerk, oder aus zwei klaren Flüssigkeiten durch bloßes Zusammengießen auf der Stelle einen festen Körper zu bilden, den man nach Belieben formen kann 226
Beschreibung einer chemischen Harmonika . 226
Beschreibung einer eigentlichen Glasharmonika 227
Spiegel-Verfertigung 228
Metallbäumchen zu verfertigen, welche die Veränderung des Wetters anzeigen . . . 229
Arbor Dianae oder Silberbäumchen . . 229
Eisen zu schmelzen 230
Eine Kugel zu verfertigen, welche auf dem Ge-

Seite
genstand zerspringt, worauf man sie abschießt 230
Dauerhafte Zeichnung der Leinenzeuge . . 231
Vertreibung der Flöhe 232
Abhaltung der Fliegen von Gegenständen, welche nicht von ihnen beschmutzt werden sollen 232
Ein anderes Mittel gegen die Fliegen . . 232
Zwei noch andere Mittel gegen die Fliegen . 233
Ein Mittel das Ungeziefer von den Obstbäumen abzuhalten, welche an dem Stamme hinauf kriegen 234
Die Rauben ohne große Mühe von den Bäumen zu bringen 234
Pelzwerk, Federn und wollene Zeuge vor den Motten zu sichern 234
Mittel gegen den Brand im Waitzen . . 235
Mittel gegen Raupen, Erdflöhe, Wanzen, Ameisen ꝛc. 235
Mittel gegen die Viehseuche 236
Mittel gegen die Klauenseuche des Viehs . 236
Mittel gegen die Maulseuche des Viehs . . 237
Mittel gegen die Kraut- oder Gemüßraupen 237
Maulwürfe aus den Gärten zu vertreiben . 237
Mittel gegen die Feldmäuse 238
Mittel gegen die Mäuse in Gebäuden . . 238
Mittel gegen die Wanzen 238
Mittel gegen die Vogelläuse 240
Mittel gegen die Hausgrille oder Heimchen, erstes, zweites und drittes 240
Mittel gegen die Läuse der Kinder . . . 241
Reinigung des Honigs auf verschiedene Weise 241
Völlig wasserfreien Weingeist zu bereiten . 244
Verdorbenes Fleisch wieder genießbar zu machen 245
Tinte welche in kurzem wieder verschwindet . 246

Seite

Eine andere Tinte welche erst in sechs Tagen verschwindet 247
Schnelles Bleichen des Wachses . . . 247
Alte Vergoldungen von Möbeln und Gemälde-Rahmen abzunehmen, und wieder rein herzustellen 248
Fajence- und Porzellan-Geschirre in ihrer Glasur und Festigkeit zu verbessern, daß sie ohne zu springen alle Grade Hitze vertragen können 249
Gläser von dem Schmutz an ihren geschliffenen Stellen zu reinigen 249
Holz durch künstliche Zubereitung so vor dem Feuer zu schützen, daß es niemals in Flamme gerathen kann, sondern nur langsam verglüht 250
Lichter aus Fichtenharz und Talg, welche den Wachslichtern an Güte und Schönheit gleichkommen 251
Sicherheits-Lack für Wein und Bierfässer . 252
Schützender Beschlag für alle kupferne Gefäße, welche durch die Einwirkung des Feuers der nachtheiligen Verkalkung unterworfen sind . 254
Schlechten Indigo auf eine leichte Art zu verbessern 254
Anwendung des Krapp oder Färberröthe auf Seide und Wolle, anstatt der Cochenille . 255
Künstliches Pergament 256
Zerbrochene meerschaumene Pfeifen-Köpfe, so schnell und gut zu kitten, daß man sogleich wieder daraus rauchen kann . . . 257
Mittel, die Feuchtigkeit neuer Gipsmauern abzuhalten, um dadurch die nachtheiligen Folgen für die Gesundheit und das Vermodern der Bücher und Tapeten zu verhüten . . 257

Seite
Verschiedene Kompositionen für Buchdrucker-Schriften oder Lettern 258
Komposition zu metallenen Teleskopspiegeln . 259
Komposition zu metallenen Brennspiegeln . 259
Goldähnliche Metallmischungen . . . 260
Kartoffelstärke zu bereiten 263
Bernstein so zu löthen, daß man dessen Löthung gar nicht gewahr wird . . . 264
Bereitung des englischen Pflasters . . . 264
Baumwachs für beschädigte Bäume als auch zum Propfen 265
Anatomischer Firniß 265
Milch und Rahm bei warmem Wetter vor dem Säuern zu schützen 266
Windsor-Seife zu bereiten 266
Palmseife zu bereiten 267
Englische Streichriemen für Rasirmesser . . 268
Gewöhnliche Gläser auf eine leichte Art in Milchglas zu verwandeln, mit Beibehaltung ihrer Form 269
Gläser beliebig und dauernd zu vergolden . 269
Elfenbein, Knochen und Horn zu beizen . 270
Rothe und blaue Beize für vorhergehendes . 270
Desgleichen, grüne, gelbe und schwarze Beize 271
Horn auf Schildkröten Art zu beizen . . 272
Buchbinder Kleister, um die Milbem vom Papiere abzuhalten 272
Pappschiefertafeln zu verfertigen . . . 273
Wichtiges Geheimniß Eier ein ganzes Jahr frisch zu erhalten 273
Englische Stiefelwichse 274
Eine andere gleichfalls zu empfehlende Wichse 275
Eine andere Wichse nach französischer Art . 276
Wachsseife zum Bahnen der Möbeln . . 277

Seite

Wachs in Täfelchen für Patrontaschen und anderes Lederzeug zu glänzen 278
Kitt für Porzellan, Steingut und Glaswaaren 179
Ein Kitt für irdene Geschirre sowohl zu kitten, als zu überziehen, wenn man deren längere Dauer bezwecken will . . . 279
Kitt für Heerde, Sparheerde und Oefen, um ihnen größere Haltbarkeit und Dauer zu geben 280
Kitt für Steinfugen auszufüllen und zu ebnen 280
Gewöhnlicher Fensterkitt 280
Kitt für Holzrisse in Getäfel und Schränken 281
Vorzüglicher Kitt für Achat, Porzellain und Glas 281
Kitt, welcher Feuer und Wasser aushält . 282
Kitt für Steinbäder und Regenzisternen . 282
Eine Masse zu bereiten, die dem schönsten Marmor gleicht, und sich auf jede Art formen läßt 283
Dauerhafter Ueberzug für hölzerne Dächer . 283
Reinigung aller Oehle durch Schwefelsäure . 283
Lampendochte, welche bei einem sparsamen Verbrennen des Oehls dennoch ein helleres Licht, als die gewöhnlichen geben 286
Leuchtende Fläschchen statt Nachtlichtern zu verfertigen 286
Phosphor-Feuerzeug 287
Bereitung der chemischen Feuerzeuge . . 288

Erster Abschnitt.

Technisch ökonomische Darstellung verschiedener Kunst- und Gewerbszweige.

Liqueurbereitung.

Bevor ich die einzelnen Vorschriften für die verschiedenen Liqueure angebe, finde ich nöthig, erst folgende allgemeine Regeln der Bearbeitung des rohen Branntweins und der feineren Destilate anzugeben; und den Dilettanten, der einen Nutzen aus diesem Buche zu ziehen gedenkt, so zu belehren, daß er auch ohne chemische Kenntnisse leicht und sicher seinen Zweck zu erreichen fähig ist.

Man hat zwei Arten in der Verfahrungsweise Liqueure zu bereiten, welche sehr häufig durch Mißverstand verwechselt werden, indem Viele die Benennung Destiliren mit Digeriren verwechseln, und somit durch diesen Irrthum häufige Fehlgriffe geschehen, welche das Mißlingen einer vorhabenden Bereitungsart zur Folge haben.

Destiliren geschieht vermittelst einer Branntweinblase oder eines Kessel mit aufgesetztem Helm und damit verbundenen Kühlfaß. (s. Tafel I.) Hierbei ist besonders nöthig zu beachten, daß man das unter dem Kessel befindliche Feuer so dirigire, daß der übergehende Geist durchaus nicht warm, vielweniger dampfend sey; und daß man durch eine Brandweinwage oder eigene Uebung die Zeit bemerke, wenn die Destilation unterbrochen werden muß.

Digeriren heißt man, wenn zerschnittene oder zerstoßene Ingredienzien blos mit Brandwein oder Weingeist übergossen, und so der Einwirkung der Sonnenwärme, eines Ofens oder warmer Asche ausgesetzt werden, um so die Kraft und den Geschmack der Kräuter, Wurzeln, Rinden, Saamen ꝛc. dem Geiste mitzutheilen; diese Art aber ist von der vorigen außerordentlich verschieden, und müssen daher beide nie verwechselt werden.

Reinigung des rohen Branntweins von seinem Fußel oder Beigeschmack und gleichzeitige Verstärkung desselben durch Destilation.

Es geschiehet, indem man den Kartoffel- oder Fruchtbrandwein nochmals in den Dest-

kirkessel einsetzt und auf jede Ohm 4 Pfund wohlausgeglühte Holzkohlen nebst zwei Händen Küchensalz zusetzt, sodann denselben bei gelindem Feuer überzieht. Den erhaltenen verstärkten Branntwein nennt man Rectificat oder Doppeltabgezogenen und darf nicht unter 30 Graden haben.

Nimmt man diesen nochmals und setzt ihn einer neuen Destilation aus, so erhält man den nunmehr allgemein bekannten Weingeist, dessen Anwendung zum Feuer künstlicher Lampen und zu Firnißbereitungen, wie auch zum aufbewahren animalischer Substanzen sehr häufig im Gebrauche ist. Weingeist zu bereiten, bestehet also nur darin, den gewöhnlichen Branntwein zu reinigen und auf einen Stärkegrad von 36 — 40 Graden zu bringen.

Ich gebe nun die einzelnen Recepte an, um die aus dem Branntwein zu bereitenden Liqueure darzustellen.

Mannheimer-Wasser.

Man nehme: Anissaamen 6 Pfund,
Sternanis 3 Pfund,
Fruchtbranntwein 1 Ohm;
dieses wird übergezogen bis die ganze Flüssigkeit 22 Grade hat, sodann setzt man zu:

Weißen Zucker 24 Pfund, wodurch er auf 15 Grade zu stehen kommt, und läßt ihn sich klären, welches auch mit Eiweiß geschehen kann.

Andere Vorschrift.

Man nehme Anissaamen 4 Loth,
Galgantwurzel 2 Quentchen,
Fruchtbranntwein 4 Maas;
wird wie vorhergehend verfahren, nämlich auf 22 Grad abgezogen, und mit Zucker auf 15 Grad gestellt.

Dritte Vorschrift von sehr feinem Geschmack.

Man nehme Zitronen-Schalen 8 Loth,
Zimmtblumen 4 Loth,
Nelken 4 Loth,
Anissaamen ½ Pfund,
Rectificirten Branntwein 6 Maaß;
dieses wird bei gelindem Feuer übergezogen, dann 3 Pfund Zucker in 3 Maaß Wasser gelößt, zugesetzt, damit das Ganze 15 Grade hat.

Anis-Liqueur.

Man nehme Kümmelsaamen 14 Loth,
Fenchel, und
Anissaamen von jedem 1 Pfund,
Frische Zitronenschaalen ½ Pfund,
Pomeranzenschaalen ½ Pfund,
Rectificirten Branntwein 10 Maaß,
dieses wird übergezogen mit Wasser auf 22 Grade, durch Zusatz von Zucker auf 15 Grade gestellt.

Kirschen-Ratavia.

Man nehme Weichselkirschen 6 Pfund, lasse diese, nachdem man sie zerquetscht, angähren, und preßt dann den Saft rein davon aus, dieser wird nun mit 4 Maaß über Kirschen abgezogenen Branntwein,
2 Pfund Zucker,
1 Loth Zimmet,
½ Quentchen Nägelchen versetzt, und zur Digestion der Sonnen- oder Aschenwärme ausgesetzt, dann filtrirt, und wohl verstopft aufbewahrt.

Aquavit von Quitten.

Man nehme Quittensaft 6 Pfund,
Rectificirten Branntwein 4 Maaß,

Pfirsichkerne 3 Loth,
Zimmet 3 Quentchen,
Gewürznelken 1 Quentchen,
Koriandersaamen 1 Quentchen,

nachdem alles gestoßen und untereinander gemischt, läßt man es 8 Tage lang gelind digeriren; dann werden 1¼ Pfund Zucker darin aufgelößt, und alles filtrirt.

Eau du fameux Martin.

Man nehme Quittensaft,
Französischen Branntwein von jedem 2 Pf.
Zimmet 2 Quentchen,
Nelken ½ Quentchen,
Pfirsichkerne 2 Quentchen,

dies lasse man einige Tage an einem warmen Orte stehen, löse dann 1 Pfund weißen Zucker darin auf und filtrire es.

Eau de vie d'osquedade.

Man nimmt Zimmet und
Gewürznelken von jedem 2 Loth,
Koriandersaamen,
Süßholzwurzel,
Mutternelken von jedem 1 Loth,
Muskatblüthe 2 Quentchen,
Saffran 1 Quentchen,

dieses wird mit 5½ Maaß rectificirtem Branntwein einige Tage digerirt, dann 2 Pfund weißen Zucker nebst 2 Pfund Pomeranzenblüth-Wasser zugesetzt, und filtrirt.

Persiko Aquavit.

Man nehme Pfirsichkerne ½ Pfund,
Gedörrte Kirschen 1 Pfund,
Bittere Mandeln 8 Loth,

nachdem dieses gestoßen, werden 12 Maaß reiner Frucht- oder Franzbranntwein darüber gezogen, dann 2½ Pfund weißen Zucker nebst so viel Rosenwasser dem erhaltenen Destilat zugesetzt, daß das Ganze wieder 12 Maaß beträgt.

Persico italiano.

Man nimmt 4 Pfund Pfirsichkerne, wohl zerstoßen, dazu 4 Maaß Weingeist, sodann bey gelindem Feuer den Weingeist, welchem vor der Destilation 2 Maaß Wasser zugemischt worden, abgezogen, und nun dem empfangenen Destilate

1 Quentchen Zitronenöhl,
10 Tropfen Zimmetöhl,
4 Pfund weißen Zucker nebst
4 Maaß Wasser beygemischt und das Ganze filtrirt.

Kirschen Aquavit.

Man nimmt den Saft von 6 Pf. Amarell-Kirschen,
1 Maaß französischen Branntwein,
1 Loth Zimmet,
2 Quentchen Gewürznelken,
3 Loth Pfirsichkernen,
1 Pfund weißen Zucker,
alles wird in gelinder Wärme digerirt, filtrirt und wohl verstopft aufbewahrt.

Chocolate Aquavit.

Man nimmt 4 Loth feine Chocolate,
2 Loth kleine Rosinen,
2 Loth Zucker,
1 Quentchen Zimmet,
½ ditto Gewürznelken,
½ Maaß Franzbranntwein,
wird einige Tage digerirt, dann filtrirt.

Chocolate Liqueur.

Man nehme Marignak-Cacao 1 Pfund gestoßen,
4 Loth Nelken,
6 Loth Zimmet Blumen,
4 Maaß Weingeist

durch eine gelinde Destilation übergezogen dann mit 6 Loth Cacao und 1 Quentchen Vanille einige Tage digerirt und zuletzt mit 4 Pfund Zucker nebst 4 Maaß Wasser versüßt und verdünnt.

Zimmet Aquavit.

Man nehme Zimmet 4 Loth,
Nelken 1 Quentchen,
Bittre Mandeln 6 Loth,
Sternanis 1 Loth,
Pomeranzenschaalen 4 Loth,
Heidelbeeren gedörrte 12 Loth;

dieß wird mit 3 Maaß rectificirten Branntwein einige Tage digerirt mit 1 Maaß Wasser und 2 Pfund weißen Zucker versüßt und verdünnt.

Liqueur de Citrons rouge.

Man nehme auf 6 Maaß rectificirten Branntwein,
1 Pfund frische Citronenschaalen,
1 Hand voll Küchensalz nebst
1 Maaß Wasser,

destilire davon 5 Maaß über, und versetze dieß mit 2 Maaß Wasser und 2 Pfund weißen

Zucker, färbe sodann das Ganze mit Cochenille roth. Eben so verfahre man bey folgenden:

Liqueur de Citrons jaune.

Ist ganz der Vorige nur mit Saffran gelb gefärbt; und

Liqueur de Citrons blanc.

Wird ungefärbt gelassen.

Liqueur de Vanille.

Man nehme Vanille 3 Loth,
Weingeist 4 Maaß,
Zimmetöhl 12 Tropfen,
Citronenöhl 1 Quentchen,
dieses in gelinder Wärme digerirt, dann 2 Pf. Zucker mit 4 Maaß Wasser zugemischt und filtrirt.

Liqueur d'Oeillel blanc.

Man nimmt Weingeist 4 Maaß,
Gewürznelken 8 Loth,
Küchensalz 1 Handvoll,
Wasser 1 Maaß,
bey schwachem Feuer abgezogen, dann 2 Pf. weißen Zucker und 4 Maaß Wasser damit vermischt.

Liqueur d'Orange rouge.

Man nehme Curaſſao Pomeranzenſchaalen
2 Pfund,
Weingeiſt 4 Maaß,
drey Tage in der Sonne oder warmer Aſche digerirt, dann mit 4 Maaß Waſſer und 2 Pfund Zucker verſetzt und mit Cochenille roth gefärbt.

Liqueur d'Orange blanc.

Man nehme 2 Pf. Pomeranzenſchaalen,
¼ : Pomeranzen-Aepfel,
4 Loth Gewürznelken,
4 Maaß Weingeiſt mit
1 Maaß Waſſer und
1 Hand voll Salz,
in die Deſtilirblaße eingeſetzt, gelinde übergezogen, dann mit 2 Pfund weißen Zucker und mit 4 Maaß Waſſer verſüßt und verdünnt.

Liqueur de Fleurs de Roses.

Man nimmt eingeſalzene Roſen 3 Pfund,
Gewürznelken 2 Quentchen,
Zimmet 1 Loth,
Weingeiſt 4 Maaß, wird mit

Zusatz von 1 Maaß Wasser übergezogen, dann mit 2 Pfund Zucker nebst 4 Maaß Wasser gemischt, mit Cochenille gefärbt und filtrirt.

Liqueur de Canelle.

Nehme ein halb Pfund Zimmetblumen, stoße und übergieße sie mit 4 Maaß Weingeist, nachdem dieses 24 Stunden digerirt, ziehe man das Ganze nebst Zusatz von 1 Maaß Wasser gelind über, und versüße mit 2½ Pfd. Zucker und 4 Maaß Wasser den erhaltenen Spiritus.

Liqueur de Cumin.

Man nehme ½ Pfund Kümmelsaamen,
2 Loth Koriander,
2 Loth Fenchel,
1 Loth Cardamomen,
mit 4 Maaß verdünntem Weingeist abgezogen, dann mit 4 Maaß Wasser und 4 Pf. Zucker verdünnt.

Liqueur de Geneve.

Nimm Wacholderbeeren ¼ Pfund,
Zimmet-Blumen 3 Loth,
Gewürznelken 2 Loth,
Koriandersaamen 6 Loth,
wie das Vorhergehende zubereitet.

Liqueur de Menth crepue.

Nimm Krause-Münze 1 Pfund,
Zitwer-Saamen 4 Loth,
mit 4 Maaß Weingeist und 1 Maaß Wasser übergezogen, dann 4 Pfund Zucker und so viel Wasser zugesetzt, bis das Ganze 8 Maaß beträgt, und grün gefärbt.

Liqueur d'Or.

Man nehme gesalzene Rosen 2 Pfund,
Pfirsichblüthen 2 Pf.
Zimmetblumen 6 Loth,
Gewürznelken 2 "
Kardamomen 1 "
Koriander 4 "
mit 6 Maaß Weingeist und einem Zusatz Wasser übergezogen, dann mit 4 Maaß Rosenwasser 2 Maaß Pfirsichblüthenwasser und 5 Pf. Zucker gemischt, filtrirt und zuletzt kleine Stückchen geschlagenes Gold hineingeworfen.

Liqueur d'Absinth amere.

Man nimmt Wermuth Spitzen ½ Pfund,
Pomeranzenäpfel ¼ "
Calums Wurzel 4 Loth,
Zimmet 3 Loth,

Muskatblüthe 2 Quentchen,
Weingeist und Wasser jedes
4 Maaß,

dieß digerire man einige Tage in der Wärme, setze dann 6 Pfund Zucker dazu, färbe es grün und filtrire alles.

Liqueur parfait d'amour.

Man nehme gesalzene Rosen
Pomeranzenblüthen von jedem
1 Pfund,
frische Citronenschaalen $^3/_4$ Pf.
Gewürznelken 4 Loth,

darüber werden 4 Maaß Weingeist abgezogen, dann dem Destilat 30 Tropfen Zimmetöhl, 1 Gran Moschus, 3 Pfund Zucker und 4 Maaß Wasser zugesetzt, mit Cochenille roth gefärbt, filtrirt und Goldblättchen hinein gethan.

Christophlet.

Nimm rectificirten Branntwein 3 Maaß,
Zimmetblumen 4 Loth,
Gewürznelken 1 „
Vanille 1 Loth,
Muskatnuß 2 Quentchen,
Pomeranzenschaalen 6 Loth,

Citronenschaalen 4 Loth,
Moschus 2 Gran,
digerire dieses zusammen 48 Stunden lang und setze alsdann zu, 2 Pfund Zucker, Rosenwasser 1 Maaß, Franzbranntwein so viel als nöthig, um das ganze auf 18 Grad zu stellen.

Liqueur d'Argent.

Der nämliche wie Liqueur d'or, nur statt Goldblättchen, Silberblättchen hineingebracht.

Liqueur favorite de Florence.

Man nehme frische Citronenschaalen 1 Pf.
Muskatnüsse 4 Loth,
Weingeist 4 Maaß; wird mit einem Zusatz von Wasser verdünnt und versüßt, mit Cochenille gefärbt und filtrirt.

L'eau divine.

Man nehme Weingeist 4 Maaß,
Oehl von Gewürznelken 1 Quentchen,
Oehl von Citronen 2 Quentchen,
Zimmetöhl 30 Tropfen,
digerire und versüße alles mit 2 Pf. Zucker und so viel Pomeranzenblüthwasser, bis das Ganze 18 Grade hält, färbe es blau und werfe Goldblättchen hinein.

L'eau de Barbados.

Man nehme Citronenschaalen und
Pomeranzenschaalen von jedem ½ Pfund,
Apfelsinenschaalen 1 Pf.
Muskatnuß 2 Loth,
Zimmet und Gewürznelken von jedem
4 Loth,

Weingeist 4 Maaß, diesen mit Zusatz von einer gehörigen Quantität Wasser über benannte Species gezogen, dann dem Destilate 2 Pfund Zucker und 4 Maaß Rosenwasser zugesetzt, mit Saffran gelb gefarbt und filtrirt.

Marasquino italiano.

Nehme Kirschen, Aprikosen oder bittere
Mandelkerne 4 Pfund,
Apfelsinenschaalen 1 Pf.
Citronenschaalen 1 Pf.
Muskatnuß 2 Loth,

darüber 4 Maaß Weingeist abgezogen, und dem Destilat zugesetzt 1 Quentchen Bergamottöhl, 1 Quentchen Gewürznelkenöhl, 20 Tropfen Zimmetöhl, 1 Loth Ambra Tinktur, 4 Pfund weißen Zucker, 2 Maaß Pomeranzenblüthwasser, 2 Maaß Rosenwasser.

Liqueur de Cedro.

Nehme 4 Maaß Weingeist,
Citronenöhl 1 Loth,
Cedroöhl 2 Quentchen,
Bergamottenöhl 10 Tropfen,
Zimmetöhl 20 Tropfen,
weißen Zucker 4 Pf. und 4 Maaß Wasser,
alles wohl gemischt und filtrirt.

Liqueur de Café.

Man nehme gebrannten Kaffe 1 Pf.
Peruvianischen Balsam 1 Quentchen,
Gewürznelken 4 Loth,
Zimmetblumen 6 Loth,
darüber werden 4 Maaß Weingeist abgezogen, und das Destilat mit 4 Pfund Zucker und 4 Maas Wasser versüßt und verdünnt.

Vespetro.

Nehme 2 Maaß Franzbranntwein,
Englisch Gewürz ½ Loth,
Fenchelsaamen ½ Loth,
Koriandersaamen 2 Loth,
Anissaamen ½ Loth,
zwey ganze Citronen mit Schale und Saft, 1 Pf. Zucker,

dieß 4 Tage lang digerirt, ausgepreßt und filtrirt.

Italienischer Bitter.

Man nehme Angelikawurzel 4 Loth,
Kalmuswurzel 1 —
Zittwerwurzel 2 —
Galgantwurzel 3 —
Gentianwurzel 2 —
Wacholderbeeren 3 —
Fenchelsaamen 1 —
Anissaamen 1 —

darüber werden 5 Maaß Weingeist übergezogen, sodann das erhaltene Destilat mit

¼ Pfund Pomeranzenäpfel,
2 Loth Wermuthkraut,
2 — Gewürznelken,
2 — Zimmet einige Tage digerirt

und nachher mit 5 Pf. Zucker und 5 Maaß Wasser vermischt, filtrirt und wohl verstopft aufbewahrt.

Liqueur d'amant.

Man nehme bittere Mandeln oder Pfirsichkerne ½ Pfund, zerstoßen werden diese nebst etwas Kohlenpulver mit 4 Maaß ordinairen Branntwein der Destilation unterworfen, und

das erhaltene Destilat mit 1 Pfund Zucker und 1 Maaß Wasser verdünnt, und sodann roth gefärbt.

Parfait d'amour.

Man nehme auf 1 Maaß Weingeist den Saft von 2 Cedern, welche man mit Zucker abgerieben; ferner 5 Schoppen Wasser und 2 Pfund Zucker, nebst dem womit die Cedern abgerieben worden, mische und filtrire die sämmtliche Flüssigkeit durch Löschpapier.

Englisch Bitter.

Man nehme 1½ Pf. bittere Pomeranzenschaalen,
1 Loth Quassienholz,
1½ Loth Galgantwurzel,
1 Loth Gewürznelken,
2 — Kalmuswurzel,
6 — Citronenschaalen,

ziehe dieß mit 12 Maaß Branntwein und 6 Maaß Zusatz von Wasser in einer Destillirblaße über, und versüße es mit 6 Pf. Zucker.

Huil de Canelle.

Man vermische 4 Maaß Weingeist mit 3 Maaß Wasser, 8 Loth Zimmettinktur und

löse darin 4 Pfund weißen Zucker auf, filtrire es und gebe ihm mit gebranntem Zucker eine hellgelbe Farbe.

Marasquino de Zara.

Ueber 60 Pfund saure zerquetschte Kirschen
5 Pf. Kirschenlaub,
6 — gesalzene Rosen, ziehe man
20 Maaß Franzbranntwein nebst
15 Maaß Wasser bey gelindem Feuer über, vermische mit dem erhaltenen Spiritus 12 Loth Orangenspiritus
3 Loth Jasminspiritus,
löse in der nunmehrigen Mischung 18 Pfund Zucker auf und filtrire es.

Senegal Aquavit.

Man nehme 10 Loth Sennegawurzel,
2 — Gewürznelken,
1 Quentchen Muskatblüthe,
4 Loth Lavendelblumen,
ziehe darüber 4 Maaß Franzbranntwein bei gelindem Feuer über, versüße den erhaltenen Spiritus mit 3 Pfund Zucker und stelle ihn mit Wasser auf 20 Grade.

Eau de Curasseau.

Man nimmt auf 12 Pfund guten Franzbranntwein, 4 Pfund Zucker nebst ¾ Pfund ausgesuchte schöne Pomeranzenschaalen, welche zuvor durch einweichen in Wasser und ausschneiden ihres innern Fleisches zubereitet, und in kleine Würfel zerschnitten worden. Dieß bringt man zusammen in eine Glasflasche, und läßt es bey gelinder Ofenwärme 4 Tage lang digeriren, filtrirt es sodann und bewahrt ihn auf.

Türkischer Scherbet.

Man bereitet ihn, indem über
4 Pfund Rosen,
2 — Lindenblüthe,
1 — Veilchen,
1 — Melissenkraut,
2 Loth Saffran,
4 — Aloe,
20 Gran Ambra,
2 — Bisam,
10 Maaß Wasser in einer Destillirblaße abgezogen werden, sodann mischt man diesem erhaltenen wohlriechenden, sehr gewürzhaften Wasser den Saft von 6 Citronen und 8 Limonen, oder auch Pomeranzen, nebst so

viel weißen Zucker zu, als zu einem angenehm süßen Geschmack erfordert ist.

Extrait d'Absinth.

Man nehme Melissenkraut 10 Pfund,
Anissaamen 9 —
Fenchelsaamen 8 —
Wermuth 20 —

darüber wird abgezogen 2 Ohm reinen Fruchtbranntwein, diesen bringt man in ein Faß, worin 10 Pfund Isopkraut enthalten sind, und läßt ihn so stehen, bis zum Gebrauche.

Cognak zu bereiten.

Man nehme 4 Pfund gestoßene Kreide, und setze derselben in einem großen Gefäße so lange guten Wein- oder Fruchtessig zu, bis kein Aufbrausen mehr erfolgt. Dieß Gemisch schüttet man, nebst 20 Maaß Branntwein und 2 Pfund Kohlenpulver, in die Destilirblaße, und kurz zuvor man die Destilation beginnt, schütte man noch 1 Pfund Vitriolöhl langsam dazu, destilire den Geist herüber: jedoch bey nicht zu starkem Feuer und digerire denselben mit $\frac{1}{4}$ Pfund Eichenrinde, gebe ihm mit gebrannten Zucker die gehörige Farbe und mit Zusatz von Wasser den Grad des Cognaks.

Bey genauem Verfahren nach dieser Vorschrift werden die größten Kenner diesen Koniak für ächt und natürlich anerkennen müssen.

Bemerkungen im Allgemeinen über das Verfahren beim Destiliren.

Wenn man Branntwein überzieht, ihn zu verstärken und zu reinigen, so ist das Verfahren, wie Seite 2 u. 3 beschrieben ist, zu beobachten; werden aber Liqueure oder sonst geistige Wasser mit Weingeist bereitet, so muß man dem Weingeist immer einen Theil Wasser zusetzen, damit die im Kessel befindlichen Species gegen das Ende der Destilation nicht anbrennen, und das Destilat durch brenzlichen Geruch verderben; dieß habe ich auch bei den meisten Liqueuren vorgeschrieben, jedoch ohne Bemerkung des Grundes, welchen ich mir vorbehielt, hier im Allgemeinen anzugeben; indem dieses bei jeder Destilation einer geistigen Flüssigkeit nothwendig ist.

Branntwein-Farben.

Gelb.

1.) Man nimmt Kandiszucker, setzt ihn in einer Pfanne mit Wasser auf's Feuer, wobei

er zergeht nach und nach schwarzbraun und zur Syrupsdicke eindunstet: hiermit färbt man durch geringen Zusatz, Branntweine und Weine gelb.

2.) Man nehme 1 Loth Safran, lasse es mit ½ Maaß Weingeist 24 Stunden oder länger digeriren und färbe damit.

3.) Man kocht Saflorblumen mit etwas Pottasche und Wasser, und setzt zuletzt etwas Weingeist zu, damit es sich aufbewahren läßt.

Blau.

2 Loth Indig fein zerrieben, mit 8 Loth Vitriolöhl übergossen und 12 Stunden stehen gelassen; hiezu gieße man alsdann 1 Maaß Wasser und filtrire das Ganze. Nach dem Erkalten, sättigt*) man mit Pottasche die Flüssigkeit und filtrirt es wieder, macht es sodann mit Puder zu einem Teich, trocknet diesen bei gelinder Wärme, und bereitet aus diesem nachher mit kaltem Wasser, womit man ihn

*) Sättigen heißt einer sauren Flüssigkeit so lange Pottasche zusetzen, bis sie weder sauer noch brennend schmeckt; Lackmuspapier weder röthet, noch geröthetes Lackmuspapier wieder blau färbt.

auf einem Filtrum *) übergießt, eine Tinktur, welcher man zur längern Aufbewahrung etwas Weingeist zusetzt.

Grün.

Erhält man durch die Vermischung des Gelb mit Blau, und bedarf somit keiner weiteren Beschreibung.

Zucker- und andere Backwerke, warme Getränke, Gelees und Obstmuße, Früchte einzumachen, Torten und Pasteten, Gefrornes, Syrupe, Lebkuchen, Hustenleder, Senft und Magenmorsellen.

Alle in diesem Abschnitte enthaltenen Gegenstände, in ihren einfachsten und zusammengesetztesten Kompositionen, bedürfen der genauesten Befolgung der jedesmal dazu ange-

*) Filtrum ist dasjenige Apparat von Papier, Hutfilz, Tuch ꝛc. wodurch man Flüssigkeiten laufen läßt, um sie zu klären.

gebenen Mittel und Handgriffe; wobei schon ohnedies nicht auf ganz Unerfahrene in der Kochkunst gerechnet worden.

Bischoffessenz.

Man nehme 16 Loth vom innern Fleische befreite Pomeranzenschalen
3 Loth Gewürznelken,
4 Loth Zimmetcassie,
3 Loth Galgantwurzel,
6 Loth gebrannte Brodkrumme;
dieß digerire man mit 6 Pfund Weingeist einige Tage lang und filtrire dasselbe.

Oder

Man nehme 8 Loth geschälte Pomeranzenschalen,
16 Loth Pomeranzenäpfel,
3 Loth Zimmet,
2 Quentchen Gewürznelken,
½ Quentchen Cardamomen,
3 Pfund Weingeist;
dieß wird, wie obiges, einige Tage lang digerirt, filtrirt und in wohlverstopften 2 Loth Fläschchen aufbewahrt.

Punschsyrup.

Man nehme den Saft von 5 Citronen, reibe zuvor die Schalen mit Zucker, von

welchem ½ Pfund genommen wird, ab, und vermische das Ganze dann mit 1 Schoppen Arrak, indem man den Zucker bei gelinder Wärme in dem Arrak auflößt.

Beim Gebrauch dieses Punschsyrups hat man blos heißen Thee zu machen und diesen zuzugießen.

Oder

Man nehme 5 Pfund weißen Zucker, löse diesen mit 1 Schoppen Wasser über dem Feuer auf, und mische sodann den Saft von 28 Citronen, welche zuvor mit Zucker abgerieben werden, darunter; nebst dem Citronenzucker und 3 Bouteillen Arrak oder auch Weingeist.

Hat sich alles gehörig vermischt, so bewahre man den Syrup an einem kühlen Orte auf.

Die Anwendung ist wie bei dem Vorigen.

Rother Punsch nach Wiegleb.

Man vermische 6 Schoppen Thee mit
2 Schoppen Arrak,
2 Pfund Zucker und
1 Pfund Berberitzsaft.

Die Mischung ist sehr angenehm und man hat selbst bei starkem Genuß kein Kopfweh oder sonstigen Nachtheil zu befürchten.

Bischoff ohne die Essenz dazu zu gebrauchen.

Man mache guten rothen Wein siedend und nehme sodann auf 1 Maaß desselben, 6 Pomeranzenfrüchte getrocknet, oder statt deren 4 Loth Pomeranzenschalen und 2 Loth Pomeranzenäpfel nebst 2 Quentchen Zimmet und 1 Quentchen Gewürznelken, lasse dieß etlichemal aufkochen und versüße es mit Zucker.

Schode, Eyerwein, Glühwein. Cheau Eau.

Unter eine Maaß weißen siedenden Wein werden 8 Eydotter geschlagen und der Saft von 2 Citronen nebst 1 Pfund Zucker damit vermischt und aufgelößt

Limonade.

Man nehme 4 Citronen, reibe diese mit Zucker ab, presse sodann den Saft derselben aus und übergieße ½ Pfund Zucker mit 1 Maaß siedendem Wasser, welchem man

den Citronensaft sowohl als den abgeriebenen Citronenzucker beimischt, und dieses Getränk warm oder kalt genießt.

Limonade-Pulver.

Man zerreibe 2 Loth Weinsteinsäure mit
3 Gran Curcumawurzel und
1 Pfund weißen Zucker ganz

fein in einem Serpentin- oder Stein-Mörser, und mische sodann 6 Tropfen Citronenöhl darunter.

Oder

Man reibe 4 Citronen mit weißem Zucker ab; nehme diesen Zucker nebst noch einem Pfunde, und 2 Loth Weinsteinsäure, und zerstoße oder zerreibe es in einem steinernen Mörser zu einem Pulver.

Reformirter-Thee.

Man nehme 1 Loth grünen Thee,
1 Quentchen Zimmet,
2 Quentchen Citronenschalen,
¼ Pfund Zucker, übergieße dieses mit
2 Schoppen siedender Milch

und mische durch schnelles rühren oder quirlen 6 Eyerdotter dazu.

Mandelebe.

Man röstet ¼ Pfund Mandeln wie Kaffe und zerstößt sie sodann ganz fein. Sodann bringt man eine halbe Maaß Milch nebst 1 Quentchen Zimmt und 6 Loth Zucker ins sieden, läßt sodann die gerösteten Mandeln einige Minuten lang mit aufkochen, und seiht darauf das ganze durch eine reine Serviette; hierauf verrührt man 5 Eyergelb, macht das Durchgepreßte wieder siedend, gießt es langsam an die Eyer und spriegelt es wie Chocolate.

Pulver zum Reis-Content.

Man nehme ½ Pfund gestoßenen Carolliner Reis,
¼ Pfund gestoßenen Zucker,
1 Loth gestoßenen Zimmet,
1 Quentchen gestoßene Gewürznelken,
2 Loth fein zerriebene Chocolate.

Alles wohl vermischt durch untereinanderreiben. Zu 3 Schoppen Milch werden 2 bis 3 Eßlöffel voll Pulver genommen, und wenn dieses ins sieden gekommen, so wird

es mit 3 Eyergelb gespriegelt, und als Abendgetränk gegeben.

Süße Makronen.

Man nehme 1 Pfund trockne süße Mandeln,
1 1/8 Pfund fein gestoßenen Zucker,
8 bis 10 Eyweiß,
1 Loth gröblich geschnittenen Zitronat,
1 Loth gröblich gestoßenen Zimmet,
1/4 Loth Cardamomen.

Die Mandeln mit den Eyern fein gerieben, wozu man sich eines steinernen Mörsers und hölzernen Pistils bedient. Ist dieses gehörig fein, so thut man den Zucker und das Gewürz dazu: hierauf giebt man ihnen die Form und backt sie auf Oblaten, in starker Hitze ausgesetzt.

Bittere Makronen.

Man nehme 1/2 Pfund süße trockne Mandeln,
1/2 Pfund bittere trockne Mandeln,
1 Pfund fein gestoßenen Zucker,
8 bis 10 Eyweiß.

Nachdem, wie bei den vorigen, die Masse gehörig fein gerieben, setzt man sie in Häufchen auf Tafelblatten und schneidet sie, nachdem sie gebacken sind, rings herum ab.

Holländische Makronen.

Man nehme 2 Pfund süße Mandeln,
2 Pfund bittere Mandeln,
und schäle sie und reibe sie mit etwas Rosenwasser ganz fein ab. Nachdem schüttet man diese Masse mit 4 Pfund gestoßenen Zucker in einen kupfernen Kessel und läßt sie bei beständigem Umrühren, das anbrennen zu vermeiden, so lange abdampfen, bis ein Wenig herausgenommen, nach dem Erkalten nicht mehr an den Fingern klebt. Nun arbeitet man die herausgenommene Masse auf einem Brette mit feinem Puder oder Stärkmehl so lange durch, bis sie die Consistenz eines Brodteigs erhalten; ist dieß geschehen, so sticht man die auseinander gewalkte Masse mit Marcipanformen aus, legt sie auf Oblate und läßt sie backen. Bevor man den Marcipan aus dem Ofen thut, bestreiche man ihn mit einem Eyweiß-Guß und bestreue ihn mit lauter Zucker, oder belege ihn mit Brustkuchen, Zuckererbsen, oder mit weißen, glatten oder gebrannten Mandeln.

NB. Der Eyweißguß ist eine Mischung von Eyweiß und weißem Zucker in der Dicke eines Breies.

Butter-Bisquit.

Man nehme ¼ Pfund süße trockne Mandeln,
¾ Pfund bittere trockne Mandeln,
2 Pfund fein gestoßenen getrockneten Zucker,
18 bis 20 Eyweiß.

Man verfahre damit wie bei den süßen Makronen bemerkt worden, nur müssen sie wegen des vielen Eyweißes sehr schnell gebakken werden.

Royal-Kränze.

Man nehme 4 Loth bittere Mandeln,
8 Loth süße Mandeln,
12 Loth gestoßenen Zucker,
6 Eyweiß.

Nachdem unter vorhergehend angezeigtem Verfahren, der Mandelteig gehörig fein gerieben, so durchwirkt man die Masse auf einem Brette mit ¼ Pfund Zucker bis sie nicht mehr an den Händen klebt: hierauf werden Rollen in der Dicke wie Pfeifenstiele gerollt, und davon Kränze in der Größe eines Thalers auf Papier gelegt, vermittelst einem Bleche geladen, und vor dem völligen ausbacken ein Eyweißguß darauf gestrichen.

Geschnittene Mandelberge.

Man nehme 1 Pfund geschnittene und getrocknete süße Mandeln,
12 Loth fein gestoßenen Zucker,
4 bis 5 Eyweiß.

Wenn die Mandeln geschält sind, so werden sie in schmale Streifchen geschnitten, und in mäßiger Wärme etwas getrocknet. Hierauf schlägt man sie mit dem Eyweiß durcheinander und mischt nach und nach den Zucker dazu. Nachdem man diesen Teig einige Stunde stehn gelassen, setzt man ihn vermittelst eines Löffels in kleinen Häufchen auf Papier und läßt es ausbacken.

Gehackte Mandelberge.

Sind von den vorigen nur dadurch verschieden, daß man die Mandeln vermittelst eines Teigmessers klein schneidet; und daß die Häufchen auf Oblate gesetzt werden, welche man, wenn sie aus dem Ofen kommen, beschneidet.

Citronen Bisquit in Formen.

Man nehme 4 Loth süße Mandeln,
2 Pfund fein gestoßenen Zucker,
6 Eyweiß und
das mit Zucker abgeriebene von zwei Citronen.

Man reibt die Mandeln, nachdem sie geschält sind, mit dem Eyweiß ganz fein, mischt sodann den Zucker hinzu, und nachdem man die so entstandene Masse heraus auf ein Brett genommen, durchknetet man sie noch so lange mit gestoßenem Zucker bis sie ausgemangelt werden kann: Nun sticht man sie mit beliebigen Formen aus, läßt sie über Nacht trocknen, und backt sie sodann bei gelindem Feuer aus.

Leichtes Bisquit.

Es gehören dazu 1 Pfund fein gestoßenen Zucker,
1 Pfund trocknes Waitzenmehl,
10 Eyer,
¼ Loth geriebene Citronenschalen;

Das Weiße der Eyer wird zu Schaum geschlagen, sodann das Gelbe, der Zucker und die geriebenen Citronenschalen darunter gemischt und 10 Minuten lang durcheinander geschlagen, nachdem durchwirkt man dieses vermittelst eines hölzernen Spatels mit dem Mehl, bis alles wohl untereinander gekommen, und setzt den Teig in Form des Bisquit auf Papier, jedoch ziemlich entfernt von einander, um das Zusammenlaufen zu verhüten; sogleich aber muß die Masse mit etwas Zucker bestreut, und in den Ofen geschoben werden,

und bei so starkem Feuer, daß es schnell die gewöhnlich bräunliche Farbe erhält.

Ulmer Brod.

Man backt es in schmalen länglichen Formen, welche mit etwas ungesalzener Butter ausgestrichen sind; das dazu Gehörige ist:

1 Pfund fein gestoßenen Zucker,
1 Pfund feines Waitzenmehl,
12 ganze Eyer,
4 Loth geschälte gröblich gehackte Mandeln,
1 Quentchen gestoßenen Zimmet,
1 Quentchen Cardamomen,
1 Loth gröblich geschnittenen Citronat;

Das Eyweiß wird zu Schaum geschlagen, der Zucker, das Eygelb, die Mandeln und Gewürz darunter gemischt, und die Masse zuletzt mit dem Mehl durchgeknetet, ist dieß geschehen, so wird es in den zubereiteten Formen bei schneller Hitze gebacken.

Makronen Marzipan.

Man verarbeitet 4 Pfund süße geschälte Mandeln mit etwas Rosenwasser ganz fein, bringt sie dann nebst 4 Pfund gestoßenen Zucker in einen Kessel, und dampft sie so weit, daß sich die Masse zieht und nicht am Finger anklebt; jetzt wird sie herausgenommen, mit

Stärkmehl, 4 Loth geschnittenen Citronat, ½ Loth gestoßenen Zimmet und ½ Loth gestoßene Cardamomen durchwirkt, bis es eine feste Masse geworden, der man ½ Schoppen Rosenwasser zumischt, und sie dann ganz dünn in die Formen einstreicht, in den Ofen schiebt und ehe sie ganz ausgebacken, einen Rosenwasserguß darauf trägt.

Zucker-Pletze.

Man schlage das Weiße von 24 Eyern zu Schaum, thue dann das Gelbe nebst 3 Pfund Zucker und ½ Pfund Stärkmehl oder feines Puder darunter arbeiten, und sodann noch 3½ Pfund feines trocknes Waitzenmehl nebst ½ Schoppen Rosenwasser. Sollte die Masse zu steif geworden seyn, so nehme man noch etwas Rosenwasser darunter. Nun setzt man vermittelst eines Trichters runde Pletze auf Papier und backt sie bei etwas starker Hitze aus. Um das Anhängen derselben, wie überhaupt bei allen ähnlichen Backwerken, am Papier zu verhüten, bestreicht man dasselbe mit einem nassen Schwamm auf der verkehrten Seite.

Lazelten.

Man macht aus ½ Pfund süßen Mandeln, 1 Pfund Zucker und 6 bis 8 Eyweiß, eine

feine Masse; belegt damit in der Dicke eines Messerrückens, Oblaten, schneidet dieß in 1 Finger lange und 2 Finger breite Stückchen, bestreut sie mit buntem Zucker, und backt sie auf doppeltes Papier gelegt, behutsam aus.

Mandeltorte.

Man reibe 1 Pfund süße Mandeln und 4 Loth bittere Mandeln, mit dem Eyweiß von 6 Eyern fein ab, mische sodann das Eygelb und noch 18 ganze Eyer, 1¼ Pfund Zucker, das abgeriebene Gelbe von einer Citrone, nebst dem Geriebenen von 3 Weisbrod oder Semmeln durch ein halbstündiges durcheinanderarbeiten darunter, und bringe nun die Masse in eine mit Papier belegte und wohl mit Butter bestrichene Tortenform, welche man einen Finger breit über die Hälfte anfüllt, und backt sie beinahe eine halbe Stunde aus.

Bisquittorte.

Die Art des Verfahrens ist genau dieselbe, wie bei der vorhergehenden Mandeltorte; ich gebe daher nur das Verhältniß der Ingredienzien an.

Diese sind: 1 Pfund feinen gestoßenen Zucker,
½ Pfund feines trocknes Waitzenmehl,
18 Eyer,

ein Wenig geriebene Citronenschale und ¼ Pfund Stärkmehl.

Die Torte muß eine Stunde lang gebakken werden.

Brodtorte.

Man reibe 12 Loth süße Mandeln und 1½ Loth bittere Mandeln, mit etwas Rosenwasser fein ab; schlägt sodann das Weiße von 15 Eyern zu Schnee, das Gelbe derselben rührt man mit den Mandeln erst zusammen, sodann setzt man das Weiße ¾ Pfund gestoßenen Zucker und 6 Loth geröstetes und fein gestoßenes Brod dazu, verarbeitet es tüchtig, giebt ihm zur Würze 2 Quentchen gestoßenen Zimmet, ½ Quentchen Cardamomen, ½ Quentchen Gewürznelken und 1 Loth geschnittenen Citronat. Nun bringt man es in eine mit Butter ausgestrichene Form, bestreut zuvor diese mit etwas geröstetem Brod, und backt sie aus.

Kartoffeltorte.

Man nehme hierzu 4 Loth geriebene Mandeln, mische diese mit 1 Pfund durch abquellen und reiben bereitetes Kartoffelmehl. Dann schlage man das Weiße von 12 Eyern zu Schaum, vermische diesen mit dem Eygelb und

ein halb Pfund weißem Zucker, nebst dem abgeriebenen Gelben einer Citrone, sodann verarbeite man nach und nach das vorhergemischte Kartoffel- und Mandelmehl darunter, bringe den Teig in die Form und backe ihn aus.

Blättertorte.

Man bereitet sich einen Teig auf folgende Weise:

1 Pfund feines Mehl mit $^1/_4$ Pfund Zukker vermischt, wird auf einem Kuchenbrette mit 4 Eyern und etwas Kornbranntwein zu einem Teige verarbeitet: hierauf $^1/_2$ Pfund ungesalzene harte Butter, in dünne Scheiben geschnitten, mit dem Teige eine halbe Stunde lang untereinander geknedet, und nun diese Masse ausgewalkt, um sie entweder zu einfachen oder gefüllten Blättertorten zu gebrauchen. Als bloße Blättertorte giebt man ihr die gehörige Form und bestreicht die Oberfläche mit Eygelb welches ihr ein schönes Ansehen giebt.

Zu folgenden Torten wird stets derselbe Teig genommen.

Kirschentorte.

Die Blättertorten-Masse wird mit auf folgende Art zubereiteten Kirschen gefüllt:

Man nimmt ausgekernte, im Winter eingemachte Kirschen, läßt sie mit Zucker und nach Bedürfen etwas Rosenwasser, so lange aufkochen, bis sie dem Zucker ihren Saft zum Theil mitgetheilt haben, schöpft sodann die Kirschen auf einen Teller und kocht den Zucker zu Syrupsdicke ein, dann mischt man die Kirschen nebst etwas Zimmet und gestoßenen Gewürznelken darunter, und füllt mit diesem Kirschenmuß die Blättertorte.

Aepfeltorte.

Die Aepfel werden zur Füllung auf folgende Weise zubereitet. Man schält und reinigt die Aepfel von ihren Kernen und Kernhäuten, kocht sie mit Zuthun von ein wenig Rosen- und Zimmetwasser, und zerdrückt sie zu einem ganz feinen Muuß: setzt sodann 1 Pfund Zucker, ein Stückchen ganzen Zimmet, etwas reingewaschene Korinthen dazu, und kocht sie auf Kohlfeuer so weit ein, bis sich die wässerigten Theile so viel nöthig verdunstet haben, nimmt den Zimmet wieder heraus und füllt, wenn dieses Aepfelmuus erkaltet ist, die dazu bereitete Torte.

Reistorte.

Man füllt den Blättertortenteig mit einer Mischung von ¼ Pfund in Milch halb gahr

gekochten Reis, welcher mit ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Butter, 4 Eyern, etwas Rahm und gestoßenem Zimmet, zu neuem dünnen Teige verarbeitet worden.

Fleischpastetchen.

Man nehme zartes Kalbfleisch oder Nieren, hacke dieß mit einigen Sardellen, und eingemachten Champignons fein zusammen, mische verhältnißmäßig etwas Kapern darunter, und fülle die von Blätterteig dazu bereiteten Pastetchen damit an, welche sodann gebacken werden.

Spritz-Gebackenes.

Man läßt 1 Schoppen Milch mit 4 Loth Butter in einem geräumigen Topfe aufkochen, schüttet sodann ½ Pfund feines Waitzenmehl darunter und läßt es bei stetem Umrühren fast trocken werden, dann durchwirkt man diese Masse mit so viel Eyern, bis sie sich bei gutem Zusammenhang leicht ziehen läßt. Hierauf erhitzt man in einer Pfanne ungesalzene Butter, drückt durch eine Teigspritze, die vorbereitete Masse darein, und läßt sie gahr backen.

Reis-Küchelchen.

Man kocht Reis in Milch und etwas Rosenwasser halb gahr, mischt dann auf ein Pfund Reis, etwa 8 Eyer, und etwas gestoßenen Zimmet darunter, sticht mit einer runden Form Küchelchen oder Bällchen aus, bestreut sie mit Mehl und backt sie in heißer Butter.

Buding nach englischer Art.

Man mache einen dünnen Teig, aus folgenden Ingredienzen, nehmlich:

½ Pfund gehacktes Rindfleisch,
2 geriebene Milchbrod,
1 Pfund feines Mehl,
2 Eyer nebst etwas Rahm;

großen und kleinen Rosinen, ein wenig Zucker, Zimmet und und Muskatblüthe. Man giebt ihm durch Zusatz von Milch, die Dicke eines Pfannenkuchen-Teigs, und backt die, in einer mit Butter ausgestrichenen Form gehörig gahr.

Gries-Kuchen.

Der Teig dazu besteht aus einer Mischung von 2 Pfund feinem Mehl, ½ Pfund Butter, ½ Maaß Milch, ¼ Schoppen Hefe, nebst etwas Korinthen und gestoßenen Zimmet. Der Teig wird, mit Zusatz von Mehl, so lange

durchknetet, bis man ihn auswälgen kann, und formt ihn sodann zu einem Kuchen, welcher mit geschmolzener Butter überstrichen, mit Zucker, Zimmet und Griesmehl bestreut, und ausgebacken wird.

Zwiebel-Kuchen

Man röstet in Würfel geschnittene Zwiebeln in Butter, jedoch so, daß sie nicht braun werden, läßt sie kalt werden, und vermischt sie nach Verhältniß mit einigen Eyern. Sodann bereitet man einen Teig, aus 2 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, ½ Maaß Milch, ½ Schoppen Hefe; giebt diesem, nach Belieben, etwas Gewürz, und formt daraus einen Kuchen, auf welchen, wenn er mit warmer Butter bestrichen worden, sodann die oben zubereiteten Zwiebeln gethan werden, und backt den Kuchen gehörig aus. Am besten ist er, wenn man ihn warm genießt.

Muußkuchen.

Man mache einen dem Vorigen ähnlichen Teig, forme diesen Tellerartig, und zugleich einen Deckel vom nehmlichen Teige darauf. Dieses füllt man nun mit Pflaumenmuuß worunter man Zucker, abgeriebene Citronen, etwas Citronat und gestoßenen Zimmet gemischt hat, und backt ihn bei schnellem Feuer aus.

Gefrornes von Kaffe.

Zu einer halben Maaß Milch, kocht man ¼ Pfund hellgelb gerösteten Kaffe, welcher nur gröblich zerknirscht worden, setzt nach Proportion Zucker dazu. Dann verklopft man 12 Eyergelb stark in einem Hafen, rührt die gekochte Kaffemilch langsam daran, läßt es etwas erkalten, und seiht es darauf, durch ein Haarsieb; dann bringt man alles in eine dazu verfertigte zinnerne Büchse und setzt dieselbe in einen hohen Kübel, so daß rings herum gestoßenes Eis gelegt werden kann, welches beständig umgerührt werden muß. Wenn sich nun die Masse an die Büchse gefroren angesetzt hat, wird es mit einem hölzernen Löffel fleißig abgelöst, und unter das noch nicht gefrorne gemischt, wobei die Büchse wohlversorgt werden muß, daß kein Eiswasser oben hinein laufen kann. Wenn es nun durchaus gefroren ist, füllt man es mit dem Löffel in die eigends dazu bestimmten Gläschen zum Verbrauche.

Auf diese angegebene Weise, werden alle folgenden Arten Gefrornes bereitet, als:

Gefrornes von Erdbeeren.

Zwei Maaß Erdbeeren, treibt man durch ein Haarsieb, rührt das Durchgetriebene mit

1 Glas Muskatwein, 2 Quentchen sehr fein gestoßenen Zimmet und ¾ Pfund Zucker recht untereinander, bringt es in die Gefrierbüchse und läßt es wie oben angegeben, gefrieren.

Um das Gefrieren schneller zu bewerkstelligen, setze man dem Eiswasser etwas Salz zu und bringe das Gefriergefäß, welches sodann von Metall oder Erde seyn muß, mit der eingesetzten Büchse auf ein schwaches Kohlfeuer.

Gefrornes von Himbeeren.

Macht man es ausser der Himbeerzeit, so nimmt man 1 Schoppen Himbeersaft oder Syrup,
½ Schoppen Wasser,
¼ Schoppen guten rothen Wein
und den Saft von 4 Citronen.

Giebt es aber frische Himberen, so treibt man 2 Maaß derselben nebst 1 Glas Wein, durch ein Haarsieb, versetzt es mit dem Saft von 4 Citronen, und so viel gestoßenem Zucker, bis es die rechte Süße hat.

Auf beide Arten bringt man es nun in die Gefrierbüchse, und verfährt wie bei dem Vorhergehenden.

Gefrornes von Kirschen.

Man beobachte das nehmliche Verhältniß
nd Verfahrungsweise, wie bei dem nächst
orhergehenden Himbeergefrornen.
Im Winter, oder auffer der Kirschenzeit,
ehme man den Kirschensyrup.

Gefrornes von Chokolat.

Bereite man wie das Gefrorne von Kaffe.

Gefrornes von Citronen.

Man reibe 10 Citronen mit etwas Zucker
b, presse sodann den Saft daraus, welchen
nan nebst ½ Schoppen Wasser und 1 Pfund
veißen Zucker aufsiedet; dem etwas erkalteten
Syrup, mische man 6 Eyergelbe, ein wenig
estoßenen Zimmet und den abgeriebenen Ci-
ronen-Zucker bei, und lasse es sodann ge-
rieren.

Gefrornes von Pomeranzen.

Man nehme 6 Loth Curraffao Pommeran-
enschalen, übergieße diese nebst ein wenig
Zimmet, mit 1½ Schoppen siedenden Wein,
affe dieß eine Stunde lang stehen, und seihe

es hierauf durch. Nun löse man durch g
lindes Erwärmen darinn ¾ Pfund Zucker
quirle 8 Eygelbe darunter und lasse es g
frieren.

Gefrornes von Pomeranzenblüthe.

Man löse in ½ Schoppen weißen Wei
1 Pfund Zucker über dem Feuer auf; quir
10 Eygelbe darunter und schütte noch 1 Schop
pen Pomeranzenblüthwasser, nach und nac
bei: wenn alles wohl miteinader vermischt ist
dann lasse man es gefrieren.

Zucker-Eis ohne gefrieren.

Man nehme ¼ Pfund fein gestoßene
weißen Zucker,
2 Eyweis und
1 Quentschen Zimmetwasser.

Dieß wird stark untereinander gerührt
ohne jedoch das Eyweis zu Schaum zu schlagen

Leipziger Content.

Man nehme 1 Pfund Gesundheits Chocolate
3 Pfund weißen Zucker,
4 Loth Zimmet,
1 Loth Gewürznelken,
2 Quentchen Cardamomen und
1 Pfund braun geröstetes Reismehl.

Mache alle zu einem Pulver und bewahre es zum Gebrauch auf. Man kocht ¼ Pfd. desselben, mit 3 Schoppen Milch einige Maale auf und setzt ihm nach Belieben Eygelb zu.

Mandelsyrup.

Man nehme ¾ Pfund süße Mandeln,
4 Loth bittere Mandeln,
schäle sie indem man sie abbricht, zerstoße diese mit ½ Maaß Wasser zuerst zu einem feinen dicken Brei und gieße nach und nach das übrige Wasser hinzu, bis es zu einer vollkommnen Milch geworden, welche durch ein Tuch gepreßt wird, und sodann mit 2 Pfund Zukker auf gelindem Feuer einmal aufgesotten, durch einen reinen Flanellappen gegossen und an einem kühlen Orte aufbewahrt wird. Man füllt ihn am besten in kleine ¼ Schoppen Fläschchen, und genießt es mit Wasser gemischt als kühlende Mandelmilch.

Himbeersyrup.

Man koche den Saft von 2 Maaß Himbeeren, mit 6 Pfund weißem Zucker auf, lasse ihn durch einen Flanellappen laufen, während er noch warm ist und bewahre ihn, wohlverstopft an einem kühlen Orte auf. Mit Wasser gemischt giebt es einen angenehm kühlenden Trank.

Desgleichen auch der Himbeeressig,

den ich hier einzuschalten passend finde.

Man bereitet ihn, indem man 4 Maaß Himbeeren zerdrückt und sie einige Tage leicht bedeckt beim Luftzuge stehen läßt, bis sie in Gährung gerathen; sodann übergießt man sie mit 3 Maaß siedendem Essig, läßt es noch 24 Stunden stehen, und preßt hierauf den Essig aus, welchen man in leicht verstopften Flaschen aufbewahrt.

Man kann sich dessen sowohl an Speisen, Salat ꝛc. bedienen, wird aber hauptsächlich mit Wasser gemischt, als angenehm kühlendes Getränk genossen.

Capilairsaft oder Syrup.

Dieser beliebte Syrup wird bereitet, indem man 2 Pfund Zucker mit 1 Schoppen Wasser aufkochen läßt, dieses durchseiht und sodann nochmals mit ½ Schoppen Pomeranzenblüth-Wasser gelinde aufkocht, dann schnell vom Feuer nimmt, und wenn er wieder erkaltet ist, 10 Tropfen Bergamotten-Oehl darunter mischt, und ihn aufbewahrt wo er kühl stehet.

Citronensyrup.

Man nehme 1 Pfund Citronensaft, und koche diesen mit 1¼ Pfund weißem Zucker auf, mit welchem zuvor 6 Citronen abgerieben worden. Man beachte bei diesem sowohl, als dem vorhergehenden Capilairsaft, daß er nur mit einem einmaligen Aufwallen verfertigt werde, damit sich die Oehltheile nicht verfliegen.

Bemerkungen über vorgenannte Syrupe im Allgemeinen.

Wem daran gelegen ist, reine, unverfälschte, oder gekünstelte Präparate dieser Art zu besitzen, beobachte meine angegebene Verfahrungsweise, und bereite sich so seinen allenfallsigen Hausbedarf; indem es doppelten Vortheil gewährt: nehmlich, daß man von der Aechtheit überzeugt ist, und zweitens durch Selbstbearbeitung eine bedeutende Ersparniß bezwecket. Das Letztere ist einleuchtend durch sich selbst, das Erstere will ich durch ein Beispiel beweisen, indem man auch Himbeer- und Citronen-Syrup ohne Himbeeren- oder Citronensaft bereiten kann. Zum Beispiel:

Citronensyrup.

Man nehme 1 Loth Weinsteinsäure,
1 Pfund Zucker und
1 Schoppen Wasser; koche dieses auf, seihe es durch, und schütte 6 Tropfen Citronenöhl darunter; so hat man ebenfalls einen Citronensyrup; der übrigens in medicinischer und technischer Hinsicht von dem Vorigen sehr ächten abweicht.

Himbeersyrup, gekünstelter.

Man nehme 1 Loth Klapperrosen (Fl. papaveris rheados),
½ Quentchen gereinigte Pottasche,
brühe dieses mit 1 Pfund siedendem Wasser an, und nachdem es filtrirt worden, koche man diese Flüssigkeit mit Zusatz von 1 Quentchen Weinsteinsäure, 4 Loth Himmbeerwasser und 1 Pfund Zucker auf; so wird man einen, vom ächten wenig zu unterscheidenden Himbeersyrup erhalten.

Pfeffermünzküchelchen.

Man bereitet sie am einfachsten, indem man ¼ Pfund weise Zuckerküchelchen in ein Zukkerglas bringt, auf dessen Boden 30 Tropfen Peffermünzöhl auf Baumwolle getröpfelt liegt, und öfters das Glas umschüttelt; welches jedoch gut verbunden seyn muß.

Rothe Berberiszeltchen.

Man nehme ¼ Pfund Berberitzsaft und koche diesen mit ½ Pfund weißem Zucker so lange auf gelindem Feuer und bei stetem umrühren ein, bis ein Tropfen auf einer Kupfer- oder Steinplatte alsbald zu einem festen Zeltchen erstarret. Man formiert sodann die ganze Masse, durch schnelles Tropfen auf eine kalte Stein- oder Kupferplatte in die bekannten Zeltchen.

Brustzucker.

Man nehme 1 Loth Süßholzwurzel und brühe diese mit ½ Schoppen siedendem Wasser an: nach dem Erkalten koche man mit der durchgeseihten Infusion 1 Pfund weißen Zucker so lange ein, bis es die zum Ausgießen nöthige Konsistenz erhalten: hierauf gießt man die ganze Masse auf eine reine Platte zur gehörigen Form aus.

Magenmorsellen.

Man zerstoße 2 Quentchen Zimmet,
2 Quentchen Gewürznelken,
2 Quentchen Zimmetblumen,
¼ Quentchen Muskatblüthe,
1 Quentchen Galgantwurzel,
1 Quentchen Zittwerwurzel,
1½ Quentchen Ingwerwurzel,

alles zu einem gröblichen Pulver: Sodann zerschneide man 10 Loth geschälte Mandeln,
2 Loth verzuckerte Pomeranzenschalen,
2 Loth Citronat,
1 Loth Pistacien, vermische dieß mit dem vorigen Pulver.

Hierauf läßt man 8 Pfund weißen Zukker mit 2 Pfund Rosenwasser schmelzen und mischt die vorbereiteten Species darunter, wenn der Zucker die Eigenschaft hat, auf einem kalten Blech zu erstarren; ist dieß geschehen, so wird die ganze Masse in länglichte Holzformen, welche zum auseinander nehmen aus mehreren Stücken bestehen müssen, gegossen, und läßt es erkalten.

Hustenleder; Althaepaste.

Man löse 1 Pfund arabisches Gummi und
3 Pfund Zucker in 2 Schoppen Wasser über dem Feuer auf und filtrire es durch einen Flanellappen, hierauf bringe man es wieder aufs Feuer und koche es so lange unter beständigem Umrühren ein, bis es eine fast zähe Beschaffenheit erhalten hat, jetzo arbeitet man durch emsiges rühren den Schaum von 20 Eyweiß darunter, und hat es bald die Eigenschaft auf einem Bleche zu einer zähen Masse zu gerinnen, so mischt man ihm noch

6 Loth Pomeranzenblüth-Wasser bei. Hierauf wird die Masse entweder in Papierformen oder besser auf ein mit feinem Stärkmehl bestreuten Brette oder Blech ausgegossen, wo man es im Luftzug etwas abtrocknen läßt.

Dessen Anwendung ist, außer dem Betracht seines Wohlgeschmacks, als ein wirksames Brustmittel, und zur Erleichterung des Hustens sehr vortheilhaft.

Lebkuchen.

Die gewöhnlichen bestehen aus einer Masse von Honig und Mehl in gleichen Theilen mit etwas Zusatz von gereinigter Pottasche und Branntwein; hat man so einen festen Teig erhalten, so giebt man ihm die beliebige Form und backt sie in einem dazu eingerichteten Ofen langsam aus.

Lebkuchen auf französische Art.

Man nehme 2½ Pfund Honig,
1½ Pfund weißen Zucker,
fein zerschnittene Pomeranzen- und Citronenschalen, von jedem 2 Loth,
1 Loth gestoßenen Zimmet,
1 Quentchen gestoßene Gewürznelken, geschnittene und geschälte Mandeln ½ Pfund, nebst 4 Loth Weingeist. Nehme

dazu so viel feines Mehl, bis es zur gehörigen Teigmasse geworden, und backe die geformten Lebkuchen wie oben bemerkt, aus.

Weiße Lebkuchen.

Man nehme 1 Pfund weißen gestoßenen Zucker, und rühre diesen mit 8 Eyergelben und 6 Loth Fruchtbranntwein ½ Stunde lang wohl untereinander, sodann kommt dazu

4 Loth Citronat,
4 Loth geschälte und geschnittene Mandeln,
½ Loth gestoßenen Zimmet,
½ Quentchen Gewürznelken,
¼ Schoppen Rosenwasser, und so viel feines Mehl, als noch nöthig ist, um den gehörigen Teig zu formiren. Hierauf forme man ganz kleine Lebkuchen und backe sie aus.

Baseler Lebkuchen.

Man nehme:

4 Pfund geläuterten Honig,
2 Pfund geschälte und geschnittene Mandeln,
½ Pfund fein geschnittene Citronenschalen,
2 Pfund Zucker,
4½ Pfund Mehl,
das abgeriebene von 3 Citronen,

2 Loth Nelken,
4 Loth Zimmet,
2 Muskatnüsse.

Wenn alles gehörig fein gestoßen, und miteinander vermischt, so nehme man noch so viel Kirschenwasser darunter, als zu einer gehörigen Teigmasse erforderlich; formt und backt daraus bei gelindem Feuer die Lebkuchen.

Eine geringere Sorte Baseler Lebkuchen.

Man nehme:

4 Pfund Honig,
1 Pfund Zucker,
12 Loth fein geschnittene Citronenschalen,
12 Loth Pomeranzenschalen,
1 Pfund geschnittene Mandeln,
4½ Pfund Mehl,
½ Pfund Brosamen von Weisbrod,
3 Loth Zimmet,
2 Loth Nägelchenköpfe,
2 Loth Pottasche.

Alles dieses mit Ausnahme der Mandeln, welche länglich geschnitten werden, zu einem Teige verarbeitet, dann die Mandeln zugesetzt, und die Masse in Kuchen vertheilt, welche man sodann ausbackt.

Anis-Schnitten.

Man löße ¾ Pfund Zucker mit 2 Schoppen Rosenwasser über dem Feuer auf, und koche ihn zur Syrupsdicke wieder ein; vermische damit, wenn er wieder erkaltet 21 Gelbe von Eyern und das zu Schnee geschlagene Weiße von 12 Eyern, darunter sodann ¾ Pfund feines Mehl und 2 Loth gepulverten Anis. Hat man so eine consistente Masse erhalten, so giebt man kleineren Quantitäten davon die Schnittenform, und läßt diese bei ganz gelinder Wärme, auf Papier gelegt, backen und eintrocknen.

Anis-Brod.

Man vermische mit ¾ Pfund weißem Zucker und eben so viel feinem Mehl, das Gelbe von 12 Eyern nebst 1 Quentchen fein gestoßenen Anissaamen. Das Eyweiß wird sodann als Schaum beigemischt, und noch so viel Mehl als nöthig ist, die Masse zu formiren, welche man in Papierkapseln langsam ausbackt.

Senf zu bereiten.

Man nehme ¼ Pfund gelbes und ¼ Pfund grünes Senfmehl, brühe dieses mit 1 Schoppen siedenden Essig an, und mische nach einigen Tagen darunter:

2 Quentchen gestoßenen Zimmet,
1 Quentchen Gewürznelken und
¼ Pfund gestoßenen Zucker, rühre dieß wohl untereinander, und verwahre es gut verbunden zum Gebrauch auf.

Französischer Senf in Bouteillen.

Man nehme 1 Pfund gelbes Senfmehl,
1 Pfund grünes Senfmehl,
½ Pfund weißen Zucker,
1 Loth Gewürznelken,
2 Quent. gestoßenen Coriander,
1 Loth Ingberwurzel, dieses wird mit 1 Maaß siedendem Wein übergossen, und nach dem Erkalten mit Essig verdünnt, bis es die Konsistenz erhalten, um es in Flaschen füllen zu können, welche aber die ersten 8 Tage unverstopft stehen bleiben müssen, und zuweilen umgerüttelt werden.

Frankfurter Senf.

Man übergieße ½ Pfund gelbes Senfmehl,
½ Pfund grünes Senfmehl,
1 Pfund Zucker,
2 Loth Gewürznelken,
1 Loth Zittwerwurzel mit einer Maaß siedendem Essig, und lasse es

einige Tage stehen; sodann verdünnt man das Ganze mit weißem Wein zur gehörigen Konsistenz.

Himbeer-Gelee.

Man zerquetscht Himbeeren in einer Schüssel, und preßt den Saft davon heraus. Von diesem Safte nimmt man auf jeden Schoppen ein Pfund Zucker, nebst ein wenig Zimmet, kocht es so lange ein, bis etwas davon herausgenommen auf einer kalten Theeschale zu einem Gelee gerinnt, füllt es sodann in gut ausgetrocknete Töpfe, welche man mit Blase wohl verbindet, und in einem trocknen Keller aufbewahret.

Eben so werden bereitet:

Das Kirschen-Gelee und das Gelee von Maulbeeren.

Einmachen der Früchte.

Saure Kirschen mit den Kernen einzumachen.

Man nehme 4½ Pfund Zucker, und koche ihn mit ½ Maaß Wasser in einem kupfernen Kessel, indem man zugleich die Unreinigkeit abschäumt; hierin bringe man sodann 6 Pf. von ihren Stielen befreite Kirschen, lasse sie einmal aufkochen, und nehme sie dann mit einem Schaumlöffel wieder heraus, lege sie auf einen Durchschlag, und lasse sie ablaufen. Der Zucker wird fort gekocht nebst dem, was von den Kirschen noch ablauft, bis er eine Syrupsdicke erhalten; sodann wird er vom Feuer genommen, die Kirschen darin geschüttet, und mit dem Syrup wohlvermischt in Töpfen aufbewahrt, welche man nicht eher verbindet, bis sie kalt geworden.

Saure Kirschen in Weinessig einzumachen.

Man legt 6 Pfund Kirschen Schichtweise mit einem Pulver von 1¼ Pfund Zucker, 1 Loth Zimmet und 1 Loth Nelken bestehend,

bestreut in einen Topf, zuvor aber schneidet man die Stiele der Kirschen kurz ab; nun gießt man so viel guten Weinessig darauf, daß sie davon bedeckt werden, und läßt sie so einige Tage stehen. Nun gießt man die Flüssigkeit von den Kirschen ab, kocht sie einmal auf und wenn sie wieder erkaltet ist, gießt man sie auf die Kirschen, welche sodann an einem kühlen Orte aufbewahrt werden müssen. Sollten sie nach einiger Zeit beschlagen, so erneut man das aufkochen der von den Kirschen abgegossenen Brühe, und schüttet sie wieder darüber.

Saure Kirschen ohne Kerne einzumachen.

Man kocht 1 Pfund ausgekernte Kirschen mit ¾ Pfund Zucker und ½ Schoppen Rosenwasser einmal auf, läßt die Brühe davon wieder ablaufen, welche man nun zur Syrupsdicke einkocht, und dann die Kirschen wieder darunter menget und aufbewahrt.

Diese so eingemachten Kirschen werden zu Saucen und Blättertorten verbraucht.

Johannisbeeren einzumachen.

Man nimmt 2 Pfund von den Stielen abgestreifte Johannisbeeren und 1½ Pfund Zucker, welcher zuvor mit 1 Pfund Wasser

aufgekocht und geschäumt worden, läßt die Johannisbeeren damit einmal aufkochen, dann auf einem Durchschlag ablaufen, und wenn der abgelaufene Syrup die gehörige Dicke durch fortgesetztes Einkochen erhalten, so mischt man die Johannisbeeren darunter, und bewahrt sie in Zuckergläsern an einem kühlen Orte auf.

Johannisbeer-Gelee.

Man zerdrückt in einer Schüssel, von ihren Stielen befreite Johannisbeeren, und preßt sie durch ein Tuch. Der Saft wird mit seinem gleichen Gewichte an Zucker, aufgekocht und abgeschäumt, sodann das Ganze bis zur gehörigen Geleedicke eingekocht, welche sich zeigt, wenn man einige Tropfen auf einer Tasse erkalten läßt, und sodann an einem trocknen kühlen Orte aufbewahrt.

Aprikosen einzumachen.

Nicht allzureife Aprikosen werden abgeschält, und in zwei Theile geschnitten, sodann werden sie in einem Gefäße schichtweise gelegt, und mit so viel Zucker bestreut, als die Aprikosen an Gewicht haben. Nach 24 Stunden läßt man die Brühe, worin sich der Zucker gelößt hat, ablaufen, kocht und schaumt sie

ein wenig, und übergießt die Aprikosen damit, läßt sie so einige Tage stehen, sodann nochmals ablaufen, und kocht sodann diese Brühe zur Syrupsdicke, womit sie dann gemischt werden, und bewahrt sie auf.

Pfirsiche einzumachen.

Es werden Pfirsiche gewählt, welche nicht zu reif sind, geschält und in Hälften geschnitten. Man verfährt übrigens gerade so, wie mit den Aprikosen. Diesen sowohl als den Aprikosen, kann man bei der Aufkochung des Zuckers auch etwas Zimmet und Gewürznelken zusetzen.

Hagebutten einzumachen.

Es werden die größten und besten der gewöhnlichen oder gepfropften Hagebutten gewählt, von ihren Kernen befreit, indem man sie der Länge nach durchschneidet und auf 1 Pfund so zubereiteter Hagebutten, ¾ Pfd. geschaumten mit Wasser gelößten Zucker, siedend darüber gegossen. Nach einigen Tagen, wenn die Hagebutten weich und genießbar geworden, läßt man sie ablaufen, kocht die Brühe zur Syrupsdicke ein, und übergießt sie damit; worauf man sie nun aufbewahren kann.

Welsche Nüsse einzumachen.

Man sammelt die Nüsse, wenn sie noch nicht die innere harte Schale haben, sie werden sodann mehreremale mit einem spitzen Holze durchstochen und 10 Tage in Wasser eingeweicht, welches man jeden Tag erneuert, alsdann kocht man sie in Wasser, bis sie beinahe weich geworden, und läßt dieses wiederum recht ablaufen; jetzo klärt man auf jedes Hundert Nüsse 1½ Pfund Zucker durch aufkochen mit Wasser, und läßt die Nüsse noch einigemale mit dem Zucker aufkochen, hierauf läßt man sie so acht Tage stehen; dann den flüssigen Zucker wieder ablaufen, kocht diesen zur Syrupsdicke ein und übergießt mit diesem so lang er noch siedend ist, die in einem Steintopfe eingelegten Welschenüsse, und bewahrt sie auf.

Pflaumen einzumachen.

Man wählt hierzu reife, große, schöne Pflaumen, läßt ihnen die Stiele, schält sie sauber ab, und durchsticht sie einigemal mit einer starken Stricknadel, dann läßt man sie 24 Stunden lang in öfters erneuertem Wasser liegen, hiernach ablaufen und etwas trocknen. Sodann klärt man auf ein Pfund Pflaumen 1¼ Zucker, und läßt sie damit übergossen einige Tage stehen.

Gegenstände der Parfümerie,

enthaltend

wohlriechende Wasser, Pomaden, Handwasche, Schönheitsmittel, Räucherungen, Patpourris ꝛc.

Eau de fleur d'Orange.

Man nehme Pomeranzenblüthe 6 Pfund, diese müssen blos-Kronenblätter seyn, ohne Kelch oder Stiele, Weingeist 6 Maaß, werden bei gelinder Wärme darüber abgezogen, und der erhaltene Spiritus in wohlverstopften Flaschen aufbewahrt. Dieses wohlriechende Wasser erhält man am kräftigsten aus ganz frischen Pomeranzen-Blüthen, indem die getrockneten schon zu viel von ihrem ätherischen Oehl verlohren haben.

Eau de fleur de Roses.

Man nimmt:

10 Pfund frische Rosen, zerquetscht,
6 Maaß Weingeist mit
1 Maaß Wasser versetzt, wird darüber abgezogen und aufbewahrt.

Eau de fleur d'Oeillet.

Man nehme:
4 Pfund dunkelrothe Gartennelken,
1 Pfund Gewürznelken,
1 Pfund Kochsalz und ziehe darüber
6 Maaß Weingeist ab.

Eau de fleur de Jasmin.

Man nimmt:
4 Pfund Jasminblumen,
2 Maaß Weingeist, lasse dieses 14 Tage in einem wohlverbundenen Gefäße stehen und ziehe dann den Geist über.

Eau de fleur de Violets.

Nehme gefüllte Veilchen ohne Kelch und Stiel 4 Pfund, florentinische Veilwurzel 1/4 Pfund, darüber ziehe ab 4 Maaß Weingeist.

Wie vorhergehende werden bereitet:
Eau de fleur de Jonquille oder de Basilic.

Eau de Lavende.

Nehme Lavendelblumen 1 Pfund, Basilikumkraut 1/4 Pfund, Weingeist 2 Maaß, nachdem man dieses einige Tage hat ziehen lassen, wird es übergezogen.

Eau de Lavende composée.

Man nehme auf 1 Maaß des vorhergehenden einfachen Lavendelgeistes

1 Quentchen Cedröhl,
½ Quentchen Bergamottöhl,
1 Quentchen Lavendelöhl,
2 Quentchen Moschuseſſenz,

und miſche es untereinander.

Eau de la Reine d'Hongrie.

Man nehme friſche

Rosmarinſpitzen 2 Pfund,
Lavendelblumen 2 Pfund,
Weingeiſt 4 Maaß, digerire es einige Tage, dann ziehe es über.

Eau Melilothe composée.

Man nehme:

Meltilothen Blumen 4 Pfund,
Citronenſchalen ½ Pfund,
Gewürznelken 2 Loth,
Zimmetblumen 2 Loth,
Cardamomen 1 Loth,
Weingeiſt 1 Maaß, dieß wird, nachdem es einige Zeit digerirt hat, übergezogen.

Eau de Serpillete.

Wird wie das Eau de fleur de Violet behandelt.

Eau de Cedre.

Nimm frische Citronenschalen 1 Pfund,
Cedröhl 4 Loth,
Weingeist 2 Maaß,
distelire es.

Eben so werden bereitet:
Eau de Bergamotte,
Eau de Portugal und
Eau de Fruits d'Orange.

Eau de Luce.

Nimm Weingeist 1 Pfund,
Salmiakgeist 1 Loth,
Bernsteinöhl 2 Quentchen,
Venetianische Seife 3 Quentchen.
Alles gemischt und wohlverstopft aufbewahrt.

Eau de Perle.

Nimm Bleizucker 1 Loth,
Distelirten Essig 4 Loth,
Rosenwasser,
Pomeranzenblüthwasser von jedem
½ Maaß.
Gemischt und filtrirt.

Eau de Princesse.

Nimm englisches Bleiweiß 8 Loth mit
1½ Maaß Rosenwasser abgerieben,
dann
1 Loth Kampfer in
8 Loth Weingeist gelöst,
und mit dem Vorigen gemischt.

Prinzessen-Wasser auf eine andere Weise bereitet.

Nimm weiß oxidirten Wismuth 2 Quentchen,
Rosenwasser 1 Schoppen,
Kampfer in Weingeist gelöst 2 Quentchen,
Alles wohl gemischt.

Luzien-Wasser auf eine vorzüglichere Weise bereitet.

Nimm weißes Wachs 1 Quentchen, ätzende Pottasche 8 Gran, Lavendelwasser 6 Quentchen, dieses wird über gelindem Feuer gemischt, dann 6 Loth Salmiakgeist und 18 Tropfen Bernsteinöhl zugesetzt.

Carmelitter-Wasser.

Nimm 2 Pfund Melissenkraut wo möglich frisch,
1 Pfund Citronenschalen,
2 Loth Koriandersaamen,
6 Loth Pomeranzenschalen,
2 Loth Zimmet,
1 Loth Gewürznelken;

darüber wird abgezogen 4 Maaß Weingeist, welchem noch 10 Loth Zucker beigemischt werden.

Eau de mille fleurs.

Man nehme:

Pomeranzenschalen 1 Pfund,
frische oder gesalzene Rosen 2 Pfd.
Lavendelblumen ½ Pfund,
Melissenkraut ½ Pfund,
Melilottenblumen ¼ Pfund,
Citronenschalen ½ Pfund,
Zimmetblumen 8 Loth.

Darüber abgezogen 4 Maaß Weingeist, und dem erhaltenen Destilate zugesetzt:

6 Quentchen Vanilletinktur,
1 Gran Moschus,

80 Tropfen Thymianöhl,
1 Quentchen peruvianischen Bal-
sam.

Nachdem dieses 24 Stunden digerirt hat, fil-
trire man es.

Eau de Cologne véritable.

Man nehme:

frische oder gesalzene Rosen 4 Pfund,
Melilottenblumen ½ Pfund,
Rosmarinblumen ½ Pfund,
Lavendelblumen 1½ Pfund,
Melissenkraut 1 Pfund,
Citronenschalen 1 Pfund,
Kümmelsaamen 8 Loth,
Fenchelsaamen 8 Loth,
Gewürznelken 4 Loth,
Zimmet 6 Loth,
Bergamottöhl 2 Loth, alles dieses
geschnitten, zerstoßen und in der Destilirblase
mit 4 Maaß Weingeist nebst 2 Maaß Was-
ser übergossen und bei gelindem Feuer über-
gezogen, nachdem man es erst 24 Stunden
hat weichen lassen; giebt das vorzüglichste
kölnische Wasser.

Eau de Cologne. durch kalte Mischung.

Man nehme:

Lavendelöhl 1 Loth,
Cedroöhl 3 Quentchen,
Bergamottöhl 1 Loth,
Gewürznelkenöhl ½ Quentchen,
Citronenöhl 2 Quentchen,
Fenchelöhl 40 Tropfen,
Kümmelöhl 30 Tropfen,
Weingeist 1 Maaß,
Salmiakgeist 2 Quentchen, alles untereinander gemischt, und wohlverstopft aufbewahrt. Dieses Eau de Cologne kann indessen, nicht zum innern Gebrauche genommen werden, sondern das früher, Seite 72 angegebene, welches durch Destilation bereitet wird.

Waschwasser zur Vertreibung der Flecken und Haare auf der Haut.

Man schmelze 5 Loth Wachs, thue 2 Loth gereinigte Pottasche dazu, und mische nach und nach noch 2 Schoppen Rosenwasser dazu, fülle das Ganze in eine Flasche, und parfümire es mit 20 Tropfen Bergamottöhl.

Englisches Riechsalz.

Man vermischt 2 Theile gereinigte Pottasche mit 1 Theil salzsaurem Amonium und

füllt diese in kleine Fläschchen, von weißem Glas, mit gut eingeriebenen Stopfen.

Es wird für Ohnmachten, Schwächen der Nerven und Schwächen der Augen angewendet, indem man den Geruch desselben einzieht.

Vermischt man mit diesem Pulver etwas von Hofmanns balsamischem Lebenselixir (Mixtura oleosa balsamica Hofmanni,) so hat man dasjenige Augenpulver, welches von einem amerikanischen Arzte erfunden, und in öffentlichen Blättern so hoch gepriesen wird.

Salbe gegen die Pocken oder Wärzchen im Gesicht.

Man vermische über etwas Kohlfeuer:

1 Quentchen Wallrath,
½ Quentchen Kampfer und
1 Loth Mandelöhl.

Hiermit bestreiche man die Pocken mehrmals des Tages, worauf sie alsbald verschwinden.

Sommerflecken Salbe.

Man vermische durch Schmelzen auf Kohlen,

2 Quentchen Wallrath mit
1 Quentchen Mandelöhl und
1 Quentchen reine Pottasche; sodann rührt man in einem steinernen Mörser,

10 Gran Bleizucker und 30 Tropfen Citronensaft darunter, und giebt ihm mit Bergamottöhl einen Wohlgeruch. Hiervon reibt man täglich eine Erbse groß auf die Gesichtstheile ein, wo man die Sommerflecken hat, und wiederholt dieß so lange, bis sie weg sind.

Pot Pourris.

Pot Pourris liquid.

Nimmt Weingeist 1 Maaß,
Lavendelöhl 1 Loth,
Quendelöhl 1 Loth,
Bergamottöhl 1 Loth,
Citronenöhl 2 Quentchen,
Gewürznelkenöhl 1 Quentchen,
Peruvianischen Balsam 2 Quent.,
Moschus 10 Gran,

diesem wird noch, nachdem alles gehörig gemischt worden, zugesetzt:

Doppeltes Rosenwasser, Pomeranzenblüthwasser,
jedes ½ Maaß, und nun das fertige Pot Pourri in Flaschen aufbewahrt.

Trocknes Potpourri.

Nehme Pommeranzenblüthe ½ Pfund.
dunkelrothe Gartennelken 2 Pfund,

frische Lilien 2 Pfund,
Rosenblätter und Lavendelblumen, von jedem 3 Pfund.
Thymian Salvei ½ Pfund,
Rosmarinblumen ½ Pfund,
Majoran, Basilikum, Mellilotten, von jedem ½ Pfund,
Zimmetblumen ¼ Pfund,
Gewürznelken 6 Loth,
Cardamomen 4 Loth,
Muskatnüsse 3 Stücke fein zerrieben,
Florentinische Veilwurz 10 Loth,
Zitwerwurzel 6 Loth
Rosenholz ½ Pfund.

Alles dieses klein geschnitten und gestoßen, wird in einem Topfe mit Salz geschichtet vier Wochen wohl verbunden stehen gelassen, dann noch zugemischt:

1 Loth Lavendelöhl,
2 Loth Bergamottöhl,
6 Quentchen Cedroöhl,
12 Gran Moschus,
4 Gran Ambra,
1 Loth Jasminöhl,

und nun in die gewöhnlichen Potpourritöpfe gefüllt, und fest verbunden.

Pot Pourri, gegen die Motten.

Man nehme:

10 Pfund Sägespäne von Kienholz,
2 Pfund Lavendelblumen,
3 Bisamhäutchen,
4 Loth Kampfer,
4 Loth Rosmarinöhl,
2 Loth Lavendelöhl,
2 Loth Bergamottöhl.

Alles, nachdem es gehörig verkleinert worden, wohl gemischt, und aufbewahrt.

Pot Pourri, in Pulver.

Man nehme:

½ Pfund Rosenblätter,
½ Pfund Rosmarinblumen,
4 Loth Majoranblüthe,
6 Loth Thymian,
¼ Pfund Pfeffermünzkraut,
6 Loth Poleikraut,
¼ Pfund Krautmünze,
4 Loth Melilotenblumen,
½ Pfund florentinische Veilwurzel,
¼ Pfund runde Zyperwurzel,
¼ Pfund Gewürznelken,
¼ Pfund Zimmetrinde,
½ Pfund Rosenholz,

2 Loth Cardamomen,
¼ Pfund englisch Gewürz,
2 Loth Muskatnüsse.

Dieses alles wird zu einem groben Pulver verarbeitet, und dann noch zugemischt:

2 Loth Lavendelöhl,
4 Loth Bergamottöhl,
1 Loth Citronenöhl und
4 Gran Moschus.

Sodann das Ganze in wohl verbundenen oder verstopften Gefäßen aufbewahrt.

Berliner Rauchpulver.

Man nehme:

florentinische Veilwurz und Storax, von jedem 4 Loth,
Zimmetrinde,
Cascarillrinde,
Lavendelblumen,
Rosenblumen und
Rosenholz, von jedem 2 Loth,
Nelken und
Muskatblüthe, von jedem 1 Loth,
Moschus 16 Gran,
Bergamottöhl 3 Quentchen,
Lavendelöhl 2 Quentchen,
Nelkenöhl 36 Tropfen,
Citronenöhl 1 Quentchen.

Alles zu einem groben Pulver zerschnitten und zerstoßen, gemischt und in wohl verstopften Fläschen aufbewahrt.

Ordinaires Rauchpulver.

Man nehme:

Benzoe Gummi	¼ Pfund,
Mastix	6 Loth,
Bernstein	12 Loth,
Olibanum Gummi	10 Loth,
Storax	4 Loth,
Sassafrasholz,	4 Loth,
Florentinische Veilwurz	4 Loth,
Rosenblumen	8 Loth,
Lavendelblumen	10 Loth,
Cascarillrinde	2 Loth,

Wenn dieses gröblich zerschnitten und zerstoßen ist, so mischt man noch 1 Loth Bergamottöhl, mit 4 Loth Weingeist vermischt, dazu, und bewahrt es auf.

Bonapartisches Rauchpulver.

Nimm: Benzoe Gummi,
Weihrauch oder Olibanum,
Mastix und
Storax von jedem 2 Pfund,
Sandrach Gummi ½ Pfund,
Bernstein 3 Pfund,

Florentinische Veilwurz 1½ Pf.,
Gelbes und rothes Sandelholz und
Rosenholz von jedem 1¼ Pfund,
Zimmet Cassie ½ Pfund,
Gewürznelken ¼ Pfund,
Cascarillrinde ½ Pfund,
Rosenblumen 2 Pfund,
Lavendelblumen 2½ Pfund,
Ringelblumen und
Kornblumen, von jedem 12 Loth.

Nachdem dieß Alles zerschnitten und zerstoßen, wird noch zugemischt:

6 Gran Moschus,
2 Loth Bergamottöhl.

Ofenlack oder Storax, an den Ofen zu streichen.

Man nehme:

Storax,
Benzoe und
Ladanum Gummi, von jedem 4 Loth,
Mastix und
Weihrauch, von jedem 1 Loth,
Flüssigen Storax 3 Quentchen.

Dieses läßt man bei ganz gelinder Wärme untereinander schmelzen, und nachdem man noch

Nelkenöhl,
Cedröhl,

Lavendelöhl,
Bergamottöhl, von jedem 20 Tropfen,
Peruvianischen Balsam 2 Quent. dazu gethan; formet man länglich runde Stängelchen daraus, welche sodann in Papier gewickelt, aufbewahrt werden.

Räucherkerzchen.

Werden verfertigt, indem man 4 Pfund ganz feines Kohlenpulver mit den nachfolgenden Ingredienzen (welche ebenfals zuvor fein gepulvert und gemischt worden), mit soviel Tragantschleim zusammenstößt, bis eine gut zusammenhaltende Masse daraus geworden, welche man mit den Fingern, oder mit Formen, in die Gestalt der gewöhnlichen Rauchkerzen bringt.

Man nimmt auf obige 4 Pfund Kohlen:

20 Loth Storax,
4 Loth Bengoe,
4 Loth Animae,
4 Loth Ladamum-Gummi,
3 Loth Mastix,
¼ Pfund Weihrauch,
¼ Pfund Bernstein,
1 Loth Peruvianischen Balsam,
6 Loth Flüssigen Storax.

Oder.

Man nimmt auf 3 Pfund gestoßene Kohlen:

3 Loth Benzoegummi,
½ Pfund trockenen Storax,
6 Quentchen Weihrauch,
1½ Quentchen Gewürznelken,
1 Quentchen Salpeter,
6 Loth flüssigen Storax,
½ Quentchen Citronenöhl,
½ Quentchen Lavendelöhl, und verfährt, indem man es mit Tragantschleim zusammenstößt, wie vorher gesagt worden.

Wohlriechendes Seifenpulver zur Reinigung der Hände.

Man nehme:

¼ Pfund getrocknete fein gepulverte venetianische Seife,
1½ Loth Stärkmehl,
2 Qu. Florentinische Veilwurz,
1 Quentchen gereinigte Pottasche,
½ Quentchen Bergamottöhl,
12 Tropfen Lavendelöhl.

Alles wohl untereinander gemischt, und in dazu bestimmten Schachteln aufbewahrt.

Wohlriechende Seifenkugeln zum Rasiren.

Man nimmt frische venetianische Seife 4 Loth, schabt diese ganz fein, und vermischt damit: ¾ Gran Bisam,
6 Tropfen Nelkenöhl,
30 Tropfen Bergamottöhl und
6 Gran Zinober.

Dieses wird zusammen durch ballen in der Hand zu einer Kugel geformt.

Pariser rothe Schminke.

Man mische:
2 Loth Carmin, mit
4 Loth Talkerde und füllt dieses in die bekannten Schminktöpfchen.

Eine geringere Sorte

erhält man, wenn man
1 Loth Carmin, mit
½ Loth Talg zusammenmischt, und dieß in Schmin'näpfchen füllt.

Pomaden.

Pomade à la Jasmin.

Man vermische durch gelindes Schmelzen,
4 Pfund frischen Hammelstalg, mit
3 Pfund Baumöhl und
¼ Pfund Puder, sodann setze man bei stetem Umrühren 4 Loth Jasminöhl dazu, und fülle alles in kleine Pomade-Töpfe.

Pomade à la Vanille.

Man nehme:
2 Pfund frischen Hammelstalg,
1½ Pfund Baumöhl,
4 Loth Puder,
4 Loth peruvianischen Balsam und
6 Loth Vanille Tintur.*)

Dieses wie alle folgenden Pomaden, werden durch gelindes Schmelzen des Talges, und kalte Beimischung der übrigen Ingredienzen, durch stetes durcheinanderrühren mit einem hölzernen Pistil, in einem steinernen oder irdenen Gefäße bereitet.

*) Die Vanille Tinktur erhält man, indem 2 Loth fein zerschnittene Vanille mit 7 Loth Weingeist, etliche Tage an der Sonne digerirt werden.

Pomade à la fleur de Roses.

Man nehme auf

1½ Pfund Baumöhl,
¼ Pfund Puder,
½ Loth Rosenöhl,
3 Quentchen Rosenholzöhl,

und verfahre wie vorher gesagt worden, und färbe es mit etwas Cochenille oder Alkanawurzel, rosenroth.

Pomade à la Musc.

Man nimmt

2 Pfund Hammelstalg,
1½ Pfund Baumöhl,
¼ Pfund Puder,
2 Loth Moschustinktur,*)
1 Loth Citronenöhl, und färbt das Ganze mit etwas Ambra, Lichtgrau.

Pomade à la Violette.

Zu 2 Pfund Hammelstalg, 2½ Pfund Baumöhl und ¼ Pfund Puder, mische man 1 Pfund fein gepülverte florentinische Veilwurz und 4 Loth Cedernöhl.

---

*) Aus 3 Gran Moschus und 3 Loth Weingeist bereitet.

Pomade à la Jonquille.

Nehme auf 2 Pfund Hammelstalg,
1½ Pfund Baumöhl,
¼ Pfund Puder,
welches zusammen blaßgelb gefärbt wird,
2 Loth Moschustinktur,
1 Loth Bergamottöhl,
1 Quentchen Thymianöhl,
1 Quentchen Pomeranzenblüthöhl,
4 Gran Ambra,
mische Alles gehörig und bewahre es auf.

Pomade à la Potpourri.

Man nimmt auf 2 Pfund Hammelstalg,
1½ Pfund Baumöhl,
¼ Pfund Puder,
2½ Loth Moschustinktur,
2 Loth Cedröhl,
1 Loth Bergamottöhl,
1 Loth Lavendelöhl,
1 Quentchen Gewürznelkenöhl,
1 Loth Pomeranzenblüthöhl.
Nach vorherangegebener Methode gemischt.

Pomade à la mille Fleurs.

Auf 2 Pfund Hammelstalg,
1½ Pfund Baumöhl,
¼ Pfund Puder, nimmt man:

2 Loth Ambratinktur,
1 Loth Moschustinktur,
2 Loth Pommeranzenöhl,
½ Loth Nelkenöhl,
30 Tropfen Zimmetöhl,
½ Loth Thymianöhl,
1 Loth Cedröhl,
1 Quent. peruvianischen Balsam,
1 Quentchen Rosenholzöhl.
Gemischt nach angegebener Methode.

Pomade à la Franchipane.

Nehme zu 2 Pfund Hammmelstalg,
1½ Pfund Baumöhl,
¼ Pfund Puder,
6 Loth Jasminöhl,
2 Loth Bergamottöhl,
1 Loth Cedröhl,
1 Quentchen Nelkenöhl,
1 Loth Moschustinktur.
Gemischt und bräunlich gefärbt.

Pomade à la Marechal.

Nehme auf 2 Pfund Hammelstalg,
1½ Pfund Baumöhl,
¼ Pfund Puder,
10 Loth Jasminöhl,
½ Loth Nelkenöhl,

8 Tropfen Zimmetöhl,
1 Loth Cedröhl,
1½ Loth Bergamottöhl,
½ Loth Rosmarinöhl und
½ Loth Pomeranzenblüthöhl,
alles nach bekannter Weise gemischt.

Ordinaire Rosenpomade.*)

Man schmelze unter 4 Pfund Schweinenschmalz, 6 Loth weises Wachs und mische dann unter stetem Umrühren,
8 Loth Rosenwasser,
4 Loth Zimmetwasser,
2 Quentchen Bergamottöhl
darunter.

Pomade für den Haarwuchs zu befördern.

Man nehme:
½ Pfund Rindsmark,
½ Pfund Schweinenfett,
2 Loth fein gepülverte Chinarinde,
2 Quentchen Bergamottöhl nebst
2 Loth Zimmetwasser.
Dieß mische man genau durch bloßes Zusammenreiben.

*) Diese Pomade darf nicht in zu großem Vorrath gemacht werden, weil sie leicht ranzigt wird.

Eine andere Pomade, den Haarwuchs zu befördern.

Nehme 6 Loth Hammelstalg,
2 Loth Haselnußöhl,
1 Loth Rindsmark,
1 Quent. fein zerstoßene Eichenrinde,
1 Quent. peruvianischen Balsam.
Diese Mischung ist besonders zu empfehlen.

Chocolate.

Die Verfertigung der Chocolate besteht darin, daß man durch feines Zerreiben der dazu erforderlichen Ingredienzen, eine mechanische Verbindung bezweckt, welche durch die Oehltheile der Cacaobohne sehr leicht entsteht.

Das Verfahren ist genau Folgendes:

Man röstet auf einem Eisenblech, oder einer dazu verfertigten Röstmaschine die Cacaobohnen, bis die Schale derselben leicht abspringt; jedoch darf dieses Rösten durchaus nicht zu stark seyn, weil dadurch die Oehltheile des Cacao zerstört werden. Ist dieses

geschehen, so befreit man die Cacaobohnen von ihren Schalen, und bewahrt sie bis zum fernern Gebrauche auf.

Die zweite Arbeit besteht darin, daß man die Gewürze, als Zimmet, Gewürznelken, Vanille ꝛc., auf das feinste stößet; eben so auch den Zucker, welcher dazu angewendet werden soll, durch ein Haarsieb schlägt. Ist dieses vorbereitet, so wird die Cacao in der dazu bestimmten und vorher bezeichneten Maschine, oder einem großen erwärmten Mörser, so lange gerieben, bis er wie eine feine Oehl- oder Buttermasse zerflossen ist; alsdann setzt man den Zucker nach und nach, bei stetem Reiben zu, und ganz zuletzt das dazu bestimmte Gewürz. Hat man so eine geschmeidige feine Masse erhalten, so wiegt man diese nun in die vorher mit etwas Oehl oder Butter ausgestrichenen Formen ab, macht durch einiges Aufschlagen der Formen, die Oberfläche der Chocolate-Tafeln glatt, und läßt sie sodann erkalten.

Zu bemerken ist noch, daß wenn man sich der auf Tafel 2 beschriebenen Maschine, oder auch einer Walzmaschine bedient, daß man das Kohlfeuer so gelinde darunter mache, damit die Kessel oder Plattenwärme, dem daran gehaltenen Finger nicht schmerzlich wird.

Ordinäre Chocolate Sorte.

Man nehme:

2 Pfund geschälte Cacao,
2 Pfund Krümmelzucker,
½ Loth gestoßenen Zimmet.

Feinere Chocolate Sorte.

Nimm 2 Pfund Cacaobohnen,
2 Pfund weißen Zucker,
4 Loth Zimmet,
1 Quentchen peruvianischen Balsam.

Diese beide Sorten werden in 2 Loth-Tafeln geformt.

Turiner Chocolate.

Man nehme:

20 Loth Cacao,
16 Loth weißen Zucker,
2 Quentchen Vanille,
1 Quentchen peruvianischen Balsam.
1 Loth Zimmet.

Wiener Chocolate.

Man nehme:

20 Loth Cacao caraque,

16 Loth weißen Zucker,
1 Quentchen Vanille,
1 Quentchen peruvianischen Balsam,
1 Loth Zimmet,
½ Quentchen Gewürznelken.

Römische Chocolate.

Man nehme:
20 Loth Cacao mariams,
16 Loth weißen Zucker,
3 Quentchen Vanille,
1 Loth Zimmet.

Madrider Chocolate.

Man nehme:
20 Loth Cacao mariams,
16 Loth weißen Zucker,
3 Quentchen Vanille,
10 Gran Ambro,
1 Loth Zimmet.

Gesundheits Chocolate.

Man nehme:
1 Pfund Cacao,
1½ Pfund Zucker.

ſländiſch Moos Chocolate.

Man nehme: ¼ Pfund bis zur Trockne ingekochtes, Isländiſches Moos Gelee,

1 Pfund Cacao,
1 Pfund Zucker.

Das Isländiſche Moos Gelee, erhält man, wenn eine beliebige Menge Isländiſches Moos mit Waſſer ſo lange gekocht wird, bis es ein Galertartiges Anſehn erhält: man ſeiht die Brühe alsdann ab, und kocht ſie bei gelindem Feuer und ſtetem Umrühren, bis zur Trockne ein.

Für Bruſtkranke und Schwache, iſt die Isländiſche Moos Chocolate ein ſehr zu empfehlendes Mittel.

Kurze Anweiſung zur Bereitung der Seifen und Fleckſeifen.

Alle Seifen werden aus einer ſo ſcharfen Lauge, von Aſche und Kalk, welche ein Ey ſchwimmend trägt, bereitet.

Man nimmt sodann zwei Theile von dieser Lauge und einen Theil Fett oder Oehl, erwärmt dieses gelinde und unter beständigem Umrühren in einem tiefen geräumigen Kessel eine Stunde lang, dann schüttet man noch einen Theil Lauge nach und nach zu, und bringt es ins Sieden. Wenn die ganze Masse endlich zu einer Galerte geworden, so wird alsdann so viel Kochsalz zugesetzt, bis sich die Seife von der Lauge völlig getrennt, und oben auf schwimmt: während nun dieselbe noch warm ist, wird sie in Formen von Holz, welche durchlöchert und mit Leinwand belegt sind, ausgegossen; und wenn die Flüssigkeit davon abgelaufen ist, schneidet man die Seife in Stücke und trocknet sie.

Die gemeine Seife

wird bereitet aus Aschenlauge und Unschlitt.

Die Venetianische-Seife

aus Aschenlauge und Baumöhl.

Die Spanische-Seife

aus Natrumlauge und Olivenöhl.

Die schwarze Seife

aus Aschenlauge und Fischthran.

Die grüne Seife

aus Aschenlauge und Hanf- Lein- oder Rüb-Oehl.

Fleckenseife für Zitz und Seidenzeuge

Man nehme:

1 Pfund ordinäre Seife,
½ Pfund Ochsengalle,

lasse dieses über gelindem Feuer schmelzen, und vermische damit 3 Loth venetianischen Terpentin.

Eine andere Seife für Seidenwasche.

Man nehme:

1 Pfund geschabte Seife,
1 Schoppen Ochsengalle,
2 Loth Honig,
3 Loth Zucker,
2 Quentchen Terpentin.

Dieses untereinander geschmolzen, wird sodann in eine mit feuchtem Leinwand belegte Form gegossen.

Fleckenkugeln nach Trommsdorf.

Man nehme:

2 Loth Weingeist,
4 Loth weiße Seife,

2 Eyerdotter,
1 Loth Terpentinöhl,
dieses wird mit so viel Talkerde gemischt, bis man daraus Kugeln formen kann.

Schwarze Fleckkugeln für Essig- und Weinflecke.

Man nehme:
4 Loth weiße Seife,
2 Quentchen Terpentinöhl,
1 Quentchen Salmiak.
Mit ein wenig Kienruß schwarz gefärbt und zu Kugeln geformt.

Schwarze Fleckkugeln für Essig- und Weinflecke.

Man nehme:
4 Loth weiße Seife,
2 Quentchen Terpentinöhl,
1 Quentchen Salmiak.
Mit ein wenig Kienruß schwarz gefärbt und zu Kugeln geformt.

Weiße Fleckkugeln, für Harz und Fettigkeiten.

Man nehme:
2 Loth weiße Seife,

1 Loth weißen Bolus,
1 Quentchen Terpentinöhl,
nd so viel Weingeist als nöthig, um Kugeln
rmen zu können.

laue Fleckkugeln, für Urin-, Laugen- und Blutflecken.

Man nehme:
4 Loth Ochsengalle,
1 Loth essigsauren Kalk
nd so viel Talkerde, als nöthig um Kugeln
rmen zu können, welchen man mit etwas
ndig eine blaue Farbe ertheilt.

rüne Fleckkugeln, für Pech, Wachs, Oehl und Oehlfarben.

Man nehme:
4 Loth weiße Seife,
3 Quentchen gereinigte Pottasche,
2 Quentchen Wachholderöhl,
ische dieß, und färbe es mit einigen Gran
rünspan grün.

bst- und rothe Weinflecken auszumachen.

Werden durch schnelles Auswaschen in fie-
nder Milch, und sodann in reinem Wasser,
cht weggebracht.

Auch wenn man die Flecke über Schwefel dampf hält.

Zitze und Kattun zu waschen, ohne daß der geringste Nachtheil für deren Farbe bis zur gänzlichen Unbrauchbarkeit, erfolgt.

Man bringt in einen Kessel mit Wasser ohngefähr den vierten Theil Waitzenkleye und läßt dieß 5 Minuten lang kochen, dann nachdem das Wasser wieder etwas erkaltet waschet man die Zeuge, ohne Seife oder Laug daraus, und dann nochmals im kalten Wasser ausgespühlt.

Fleckenwasser für alle Flecken.

Man nehme:

4 Loth venetianische Seife,
1 Loth gereinigten Weinstein,
1 Loth gereinigte Pottasche,
1 Loth Salmiak und
1 Maaß Fruchtbranntwein.

Dieses wird sodann 24 Stunden digerirt. Der Bodensatz ist für Tuch und Leinen, das Helle für Seiden, Sammet, Gold und Silberborten.

Kunstbleicherei durch oxigenirte Salzsäure.

Oxigenirte Salzsäure zur Kunstbleiche angewandt, beruhet auf der ihr zukommenden Eigenschaft, alle Farben, die Gelbe ausgenommen, zu zerstören, und alle Vegetabilien oder deren Kunststoffe zu bleichen.

Die einfachste Art diese oxigenirte Salzsäure zu bereiten, ist folgende:

Man bringe in eine kurz- und weithalsigte irdene Retorte

3 Pfund Kochsalz,
2 Pfund Braunstein,
$2\frac{1}{2}$ Pfund rauchende Schwefelsäure,
mit 2 Pfund Wasser verdünnt.

Diese Retorte setze man sodann auf einem Dreifuß, ins offene Feuer, zuvor aber verbinde man nach der Tafel III. gegebenen Zeichnung, durch ein Bleirohr ein Fäßchen nebst dem ebenfalls bezeichneten Sicherheitsrohr, und verkitte die Fugen mit Gips oder Lehm.

In das Fäßchen kommt eine Lauge aus 12 Maaß Wasser und 6 Maaß Asche, oder aus 3 Pfund Pottasche und 12 Maaß Regenwasser bereitet, in welche nun das Gas so

lange streicht, bis die Lauge gesättiget ist, und der Ueberfluß durch die zweite Verbindungsröhre in ein Anderes mit reiner Lauge oder bloßem Wasser gefülltes Gefäß geht.

Man läßt dann, die nun zum Bleichen fertige Lauge durch den Kranen auf das in einer Butte mit wenigem Wasser befeuchtete Zeug laufen, entfärbt durch winden und waschen dasselbe, und legt es sodann in reines Wasser.

Die in dem Fäßchen nach mehrmaligen Destilationen anschießende Kristallen, so wie diejenigen, welche in der Verbindungsflasche anschießen, werden getrocknet und als Hyperoxidirt salzsaures Kali zu den bekannten chemischen Schwefelhölzchen verbraucht.

Bemerkung.

Wenn man die feinsten zarte Schwämme aussucht, und diese in der Bleichlauge einige Stunden einweichet, so werden sie schneeweiß und man verkauft sie unter dem Namen Pariser Schwämme, zum Gebrauch, für Gesicht und Hände zu waschen.

Tabaksbeitzen.

Geschnittenen englischen Kanaster.

Man nehme auf 100 Pfund virginische Tabaksblätter

1 Pfund Fenchelsaamen,
2 Pfund Caskarillrinde,
1 Pfund Wachholderbeeren,
4 Pfund Kandiszucker,
30 Maaß warmes Wasser.

Mit dieser Beitze werden die Tabaksblätter 14 Tage in das Preßfaß gebracht, und dann getrocknet.

Portoriko Tabak.

Auf 100 Pfund virginische Blätter nehme man

2½ Pfund große Rosinen,
1 Pfund Feigen,
½ Pfund Datteln.

Dieses unzerschnitten in 24 Maaß Franzbranntwein gekocht; und den Tabak 4 Tage lang damit gebeitzt.

Holländischer Portoriko.

Auf 100 Pfund Tabaksblätter nimmt man

3 Pfund kleine Rosinen,
¼ Pfund Lorbeerblätter,
1 Pfund gesalzene Rosen,
½ Pfund Honig,
3 Maaß Weinessig und
24 Maaß warmes Wasser.

Mit dieser Beitze läßt man den Tabak 6 Tage lang stehen, und trocknet dieselbe an der Luft.

Varinas Kanaster.

100 Pfund Tabaksblätter, werden mit nachstehender Beitze 3 Tage digerirt, nämlich

1 Pfund kleine Rosinen,
¼ Pfund Fenchelsaamen,
2 Pfund Honig,
6 Pfund Wachholderbeeren,
4 Pfund Zimmet,
1 Pfund Mastix,

werden mit 10 Maaß starkem Branntwein einige Tage in der Wärme digerirt, dann 20 Maaß warmes Wasser zugesetzt, und der Tabak damit übergossen.

Schwitzenz Kanaster.

Man nehme auf 1 Centner Tabaksblätter

1 Pfund Caskarillrinde,
¼ Pfund Fenchelsaamen,
½ Pfund Wachholderbeeren,
½ Pfund Mastix,

dieses mit 10 Maaß Franzbranntwein einige Tage digerirt, dann mit 20 Maaß warmem Wasser vermischt, und den Tabak 8 Tage lang damit gebeitzt.

Ein besonders angenehmer Rauchtabak

Man nehme auf 20 Pfund virginische Tabaksblätter

2 Quentchen Caskarillrinde,
1 Loth Salpeter,
4 Loth Thee-Boy,
6 Loth Honig,
3 Loth Sternanis,
3 Loth Wachholderbeeren,
½ Maaß Weinessig,
1 Maaß Bier und 2 Maaß Wasser.

Mit dieser Beitze läßt man den Tabak 6 Tage stehen, und trocknet ihn sodann.

Bolongaro Schnupftabak.

Auf 200 Pf. gemahlnen Tabak nehme man:

2 Pfund Mellilottenkraut,
6 Pfund kleine Rosinen,
4 Pfund Zwetschen Muß,
2 Pfund Pottasche,
¾ Pfund Salmiak,
1 Pfund Melissenkraut.

Dieses wird mit 30 Maaß siedendem Wasser übergossen, 4 Tage lang stehen gelassen und öfters umgerührt; dann die durchgeseihte Beitze auf den in einem Fasse befindlichen Tabak gegossen, und denselben so lange damit stehen gelassen, bis er in Gährung gehen will, sodann die ganze Masse ausgepreßt, und etwas getrocknet.

Tunko Tabak.

Auf 100 Pfund gemahlene Tabaksblätter, bringe man eine Beitze von:

2 Pfund Tunkobohnen,
6 Pfund kleine Rosinen,
1 Pfund Gewürznelken,
2 Pfund Pottasche,
1½ Pfund Salmiak,
2 Pfund Kalmuswurzel,

mit 24 Maaß siedendem Wasser übergossen, und nach 3 Tagen davon abgeseiht, dann nebst 2 Pfund Honig über den Tabak gegossen, und 14 Tage lang stehen gelassen.

Wein-Probirung, Verbesserung und Nachahmung fremder Weine.

Mittel die Verfälschung des Weins zu erkennen.

Vermuthet man, es sey dem Weine Branntwein zugesetzt, so findet sich dieses, indem man eine Quantität davon destilirt, beigemischter Weingeist geht schon bei geringer Wärme über, welchen aber der ächte Wein, erst beim Siedgrade fahren läßt.

Auf Verfälschung mit Alaun schüttet man dem zu untersuchenden Wein, etwas Salmiakgeist zu, giebt es einen weißen Niederschlag, so zeigt dieses die im Alaun enthaltene Thonerde und somit die Alaunverfälschung an.

Vegetabilische Zusätze geben sich durch die Abdampfung des Weins bis zur Syrupsdicke, durch den dadurch concentrirten Geschmack zu erkennen.

Roth gefärbten Wein, kann man an den Flecken erkennen, welche dadurch auf Zeugen gemacht worden, indem diese schwer ausgehen, dagegen Flecke von ächtem rothen Wein sich schon durch weißen Wein leicht auswaschen lassen.

Die Verfälschung mit Blei oder Bleizukker, entdeckt man am leichtesten durch die Hahnemannische Weinprobe: sie schlägt das Blei, schwarz oder braun; den Arsenik gelb, und das Queckſilber dunkelgelb oder bräunlich, aus seinen Auflösungen nieder.

Unschädliche Verbesserungen des Weines.

Kahnig gewordener Wein wird durch Verbrennung von Gewürzen mit Weingeist befeuchtet, in dem dazu bestimmten Faß, wie auch durchs Versetzen aus dem schlechteren Fasse, in eines, worin besserer Wein war, wieder hergestellt.

Most, welcher nicht alzu schlecht ist, kann durch Zusatz von Zucker, vor der Gährung verbessert werden.

Trüber Wein, wenn er nicht durch Zersetzung seiner Bestandtheile, diese Eigenschaft erhalten hat, und der sauren Gährung nicht zu nahe ist, wird durch Eiweiß, Hausenblase, am besten aber durch Arabisches

Gummi geklärt. Bei Anwendung des Ersteren muß ein Theil des zu klärenden Wein's kochend heiß gemacht werden.

Um dem Wein eine schöne Farbe zu geben, kann man gerösteten Zucker, auch unter dem Namen Couleur bekannt, zusetzen.

Nachahmung fremder Weine und künstliche Erzeugung einiger Obstweine.

Bereitung des Kanarien-Sekts.

Man nimmt auf 40 Berliner Quart eines weißen Weines 30 Pfund reinen weißen Zucker, rührt diesen in einem ohngefähr 60 Quart haltenden Fasse so lange untereinander, bis er sich aufgelößt hat, setzt sodann 15 Pfd. große von ihren Stielen befreite Rosinen dazu, und läßt nun den Wein in einer Temperatur von 13 — 14 Grad Reaumür mit leicht bedecktem Spunde gähren, nachdem läßt man, wenn die Gährung vorüber ist, den Wein etwa 8 bis 10 Wochen an einem

ruhigen kühlen Orte sich abklären, worauf man ihn auf ein anderes Faß abzieht, worin er sich noch vollends klären kann, und zieht ihn zuletzt auf Bouteillen.

Bereitung des Muskatweins.

Man erhält diesen, wenn man dem vorhergehenden künstlichen Kanariensekt, auf 30 Quart 8 Loth klein gestoßene trockene Fliederblumen, in einem von groben Leinwand gebundenen Beutel zusetzt, das Faß wohlverspundet, und 14 Tage stehen läßt, worauf man den leinenen Beutel wieder heraus nimmt; so hat dann der Wein den Muskatgeschmack angenommen, und es wird selbst Kennern schwer fallen, ihn von dem ächten zu unterscheiden.

Bereitung des Alikantweins.

Um diesen Wein künstlich darzustellen, setzt man 60 Maaß irgend eines rothen Weins, mit 20 Pfund weißen Zucker und 8 Pfund getrocknete Heidelbeeren an, läßt die Masse eben so wie beim Kanariensekt angegeben worden, gähren, zieht den Wein nach 8 Tagen auf ein kleineres Faß zum abklären, und füllt ihn zuletzt auf Bouteillen.

Künstlichen Campagner Wein zu bereiten.

In ein Eimerfaß zu 60 Berliner Quart, welches senkrecht aufgestellt, nicht gelegt ist, bringe man 16 Pfund weißen Zucker, setze dazu 4 Stück mit der Schale in Scheiben zerschnittene Citronen, 8 Pfund der besten von den Stielen befreiten großen Rosinen, die man zuvor etwas zerrissen oder zerschnitten hat, und fülle nun das Faß, bis auf 2 Finger breit vom obern Boden, mit einem guten weißen Franzwein an; lasse alles 5 — 6 Stunden ruhig stehen, damit der Zucker schmelzen kann, spundet dann die im obern Boden des Fasses befindliche Oefnung zu, und rolle das Faß eine halbe Stunde lang, wohl um, damit Alles recht untereinander kommt.

Nun setzet man das Faß senkrecht an einen warmen Ort, dessen Temperatur nicht über 14 Grad Reaumür beträgt. Man verschließt die Oefnung im obern Deckel des Fasses, mit einem Korkstöpfel, durch den ein Loch gebohrt ist, in welchem man eine heberförmige Glasröhre befestiget hat, und wartet nun die Gährung ab.

Wann diese nachläßt, welches daran zu erkennen ist, daß kein stark stechender Dunst mehr aus der Oefnung des Rohrs heraus-

kommt, so verspundet man das Faß luftdicht und läßt es in einem Keller 12 Wochen lang zur Abklärung des Weins stehen. Jetzt kann man den Wein mittelst eines Kranens auf Bouteillen füllen, die man verpicht, und mit Bindfaden oder Drath umwickelt. Hat der Wein so acht Wochen auf Bouteillen gelegen, so wird man ihn für den besten Champagner erkennen, der zugleich stark mousſirt.

Burgunder Wein.

Rother Most und rother Wein wird durch die Kälte (nehmlich durchs Gefrieren), konzentrirt; alsdann vermischt man einen Theil des Mostes mit drei Theilen Wein, läßt die Mischung gähren, und 2 Jahre alt werden.

In Ermangelung des rothen Wein's und Mostes, wird auf ähnliche Art mit weißem verfahren, und im Sommer $^1/_{10}$ Theil rothen Kirschenschaft zugesetzt.

Moußirender Champanger-Wein.

Man vermischt 1 Theil weißen konzentrirten Most, mit 3 Theilen ebenfalls konzentrirten Wein: und füllt diesen nach der Abklärung im Fasse, auf Bouteillen, welche man erst nach 4 Monaten verbraucht.

Italienischer rother Wein.

Man mischt 3 Theile rothen Most, mit 1 Theil rothen Wein, welche durch Frost zuvor konzentrirt worden, und setzt auf jede Ohm 3 Quentchen Gewürznelken, 2 Loth Eichenrinde und ½ Pfund Zucker zu, läßt diese Mischung gähren, und im Fasse abhellen.

Tokayer Wein.

Eine halbe Ohm guten Landwein, bringt man in ein mit Muskatnuß ausgeräuchertes Ohmfaß, sodann setzt man diesem 5 Pfund Farinzucker und 7½ Pfund große (von Stengeln und Keimen möglichst gereinigte, jedoch nicht zerquetschte) Rosinen zu; nach 3 Tagen vermischt man 13 Tropfen Vitriolspiritus, nebst eben so viel Pottaschen-Auflösung durch Umschütteln damit; worauf innerhalb 14 Tagen eine Gährung erfolgen wird. Nach 40 tägiger Gährung, durch Beihülfe gelinder Wärme, zieht man den Wein in ein anders geräuchertes Faß, wo man ihn bei leichter Verspundung, oder durch Bedeckung mit sechsfacher feuchter Leinwand ausruhen läßt; wird er sodann abgezogen, so ist er wie Most; aber in 6 bis 8 Wochen wird er klar; man kann ihn dann auf Bouteillen

ziehen, und diese im Keller in Sand setzen, wodurch seine Güte um vieles erhöht wird.

Von der Hefe dieses Weins, kann man durch Zusatz von Kornbranntwein, durch Destilation einen dem Franzbranntwein ähnlichen Geist erhalten, welcher zu Punsch und Veredlung andrer Weine dienen kann.

Honigwein zu bereiten.

Man nehme:

7 Maaß Honig und
24 Maaß Wasser,

koche dieses unter beständigem Abschäumen, bis auf 19 Maaß ein; nach dem Erkalten füllt man es in ein Viertelohm-Fäßchen, läßt es im Keller gähren, und füllt es 4 bis 6 Wochen lang mit einem geringen Weine auf. Nun wird die Gährung unterbrochen, und die Flüssigkeit auf ein (mit einer Muskatnuß ausgebranntes) Fäßchen gezogen; sodann klärt man den nunmehrigen Wein, und bewahrt ihn nach 4 bis 6 Wochen in einem reinen Fäßchen.

Zucker Wein.

Wird ganz auf vorhergehende Weise bereitet, nur, daß man anstatt des Honigs, Zucker oder Syrup nimmt.

Wein von kleinen Rosinen.

Man nehme:

20 Pfund kleine Rosinen,
8 Pfund Zucker,
50 Maaß ordinairen Wein.

Dieß Gemenge läßt man bei öfterm Umrühren 3 Tage lang stehen, und setzt dann hinzu:

40 Tropfen Pottaschen Flüssigkeit u.
30 Tropfen Vitriolspiritus.

Man verschließt alsbald das Spundloch des Fasses, schüttelt es eine Weile herum, bringt es dann an einen mäßig warmen Ort, und verstattet der Luft einige Zeit freien Zugang.

Nach 4 Wochen setzt man noch 4 Pfund, und sechs Wochen darauf, eben so viel Farinzucker hinzu, und läßt die Masse in volle Weingährung gehen, welche sich nach 8 bis 10 Wochen endiget.

Den erhaltenen Wein zieht man von der Hefe ab, schönt ihn durch Hausenblase und bewahrt ihn in Flaschen, oder einem Fasse auf.

Man kann überhaupt alle Obstweine durch ein zeitiges Obst, wenige Wässerigkeit, und gehörige Sorgfalt verbessern.

Wein aus Johannisbeeren.

Man nimmt:

40 Maaß Johannisbeersaft,
8 Pfund weißen Zucker,

unterwirft dieses der Weingährung, und verfährt dabei ganz wie bei dem vorhergehenden Rosinen-Wein.

May- oder Kräuter-Wein.

Man nehme:

Sternleberkraut mit der Blüthe
2 Pfoten voll,
Skabiosenkraut,
Melissenkraut,
Schlüsselblumenkraut und Blüthe,
Ochsenzungenkraut,
Quendelkraut und Blüthe,

von jedem eine Pfote voll, oder so viel man mit drei Fingern fassen kann: dieß bindet man in einen Büschel, läßt es mit 1 Maaß Wein 6 Stunden digeriren, und versüßt es sodann mit Zucker.

Bitterer Wein.

Praeservirendes und vorzügliches Magenmittel.

Man nehme auf 2 Ohm Wein

10 Hände voll Kardobenediktenkraut,
10 Hände voll Tausendguldenkraut,

10 Hände voll Fieberklee,
12 Loth Enula Wurzel,
12 Loth Genzian Wurzel,
12 Loth Nelkenwurzel,
12 Loth Citronenschaalen,
12 Loth Pomeranzenschaalen,
16 Loth Wachholderbeeren,
16 Loth Sassafrasholz.

Alles dieses klein zerschnitten und zerstossen, wird sodann 3 Wochen lang mit dem Wein an einem warmen Orte digerirt, und sodann auf Bouteillen gezogen.

Firnisse von Oehl, Terpentinöhl und Weingeist.

Asphalt Firniß.

Man schmelze in einem bedeckten erdenen Topfe

½ Pfund Asphalt mit
1 Loth Copaivabalsam,

wenn dieses fließend geworden, so stelle man es von dem Feuer ab, und mische 4 Loth Terpentinöhl und 1¼ Pfund Leinfirniß darunter.

Copal-Firniß.

Man schmelze 1 Pfund Copal mit
4 Loth venetianischem Terpentin,
sodann mische man 3 Pfund Terpentinöhl, während die Masse noch warm ist darunter, und lasse den Firniß ruhig stehen, damit er sich rein abkläre.

Copalfirniß mit Weingeist.

Man nehme:
4 Loth Copal,
2 Loth Spiecköhl und
2 Loth Weingeist.
Dieses wird in einem weiten Gefäße abgebrannt, und dann mit 6 Loth Weingeist durch Digestion aufgelößt.

Leinöhlfirniß.

Man koche:
6 Maaß Leinöhl mit
½ Pfund Silberglätte,
1 Loth weißen Vitriol,
so lange in einem geräumigen Kessel, bis sich auf der Oberfläche eine Haut bildet, und eine

darin geworfene Brodkrumme sich verkohlt; man nimmt den Firniß sodann vom Feuer, und läßt ihn stehen bis er klar geworden.

Fetter Bernsteinfirniß.

Man schmelze 16 Loth Bernstein, mit Zusatz von etwas venetianischen Terpentin in einem verschlossenen Gefäße, und ist es zum Fließen gekommen, dann vermische man bei stetem Umrühren 2 Pfund warmen Leinöhlfirniß damit, und lasse es sodann ruhig erkalten.

Bernsteinfirniß mit Terpentinöhl.

Bereitet man wie den Vorigen, nur mit dem Unterschiede, daß man ½ Pfund Leinöhlfirniß, und das übrige Terpentinöhl, mit der fließenden Masse vorsichtig vermischt, und dann zur Abklärung ruhig hinstellt.

Mahlerfirniß.

Man nehme:

Silberglätte,
Bleyweiß,
gebrannten Kalk und
Umbraun, von jedem 1 Loth,

koche dieses mit 1 Maaß Leinöhl, bis die Oberfläche keinen Schaum mehr zeigt, filtrire ihn dann und bewahre ihn vor Staub.

Weingeistfirniß zu ausgeschnittenen Bildern, Etuis und Fächerstäbchen.

Man nehme:

Gummi Mastix in Körnern 4 Loth,
Gummi Sandrack 12 Loth,
Venetianischen Terpentin 4 Loth,
Weingeist 1 Maaß.

Dieß Gemisch wird in einer wohlverbundenen Flasche einige Tage digerirt, bis alles aufgelöst ist, und dann der helle Firniß vom Bodensatze abgegossen.

Firniß zu Tafelwerk, Eichenholz-Stühlen und Eisengitterwerk an Treppen und dergleichen im Gebäude.

Man nehme:

½ Pfund Gummi Sandrack.
4 Loth Tafellack,
8 Loth Calophonium.

Löse dieses in 1 Maaß Weingeist durch Digestion auf, und setze dann noch 6 Loth venetianischen Terpentin zu.

Rother Möbelfirniß.

Man nehme auf 1 Schoppen Weingeist,
2 Loth Tafellack,
2 Loth Colophonium,
3 Loth venetianischen Terpentin,
3 Loth Gummi Sandrack,
2 Quentchen Drachenblut.

Dieses in der Sonnen- oder Ofenwärme bis zur Auflösung digerirt, und aufbewahrt.

Firniß zum rothen Anstrich der Unterwagen und Kutschen.

Man löse in
1 Maaß Weingeist,
12 Loth Gummi Sandrack,
6 Loth Tafellack,
3 Loth Colophonium.

Wenn dieses gehörig aufgelößt ist, setze man noch 12 Loth venetianischen Terpentin und 2 Loth Zinnober zu.

Goldfirniß von Weingeist.

Man nehme:
Gummi Lack in Stängelchen 2 Loth,
Gummi Gutti 1 Loth,
Drachenblut 1 Loth,

Orlean 1 Loth,
Saffran 2 Quentchen.

Digerire dieses mit 6 Pfund Weingeist 14 Tage lang, und bewahre es auf. *)

Fetter Goldfirniß.

Man nehme:

½ Pfund Bernstein,
4 Loth Tafellack.

Dieses wird geschmolzen, und darauf ½ Pf. Leinöhlfirniß nebst 1 Pfund Terpentinöhl, welchem auf vorhergehende Art, wie beim spirituösen Goldfirniß die Farbe mitgetheilt worden, zugemischt.

Firniß aus Siegellack oder alten Siegeln für Pappdosen.

Man nehme 4 Loth Siegellack, und löse diesen in 16 Loth Weingeist durch Digestion auf.

Fetter Oehlfirniß zu Unterwagen.

Man nimmt:

½ Pfund Colophonium,
½ Pfund Gummi Sandrack,

*) Zur Vergoldung des Silbers, müssen die Farben stärker werden.

öst dieses in ½ Pfund Leinöhlfirniß über
em Feuer auf, und verdünnt ihn gehörig
it Terpentinöhl.

chwarzer Firniß zum Eisenwerck an Chaisen.

Man nehme:
Asphalt Gummi,
Bernstein und
Colophonium von jedem 3 Loth,
öse dieses in ½ Pfund Leinöhlfirniß auf,
nd verdünne ihn sodann mit Terpentinöhl.

Terpentinfirniß.

Man nehme:
1 Pfund weißen Colophonium,
18 Loth venetianischen Terpentin,
nd löse dieses in 4 Pfund Terpentinöhl auf.

Oder

Man nehme:
3 Pfund weißen Colophonium,
½ Pfund venetianischen Terpentin,
12 Loth Mastix Gummi,
d löse dieses durch Digestion in 10 Pfund
rpentinöhl auf.

Siegellack zu bereiten.

Die Verfertigung des Siegellacks besteht darin, daß man die in nachfolgenden Vorschriften angegebenen Harze bei gelindem Kohlfeuer schmilzt, sodann die Farbenstoffe darunter mischt, und dem nun fertigen Siegellack die gewöhnliche Stangenform ertheilt.

Rother Siegellack.

Man schmelze:
½ Pfund Tafellack mit
10 Loth Terpentin,
und vermische es mit:
4 Loth Kreide und
8 Loth Zinnober,
sodann geformt.

Feineres rothes Siegellack.

Man nehme ½ Pfund Tafellack, schmelze dieß mit 8 Loth venetianischen Terpentin, und färbe es mit 7 Loth Zinnober.

Gold Siegellack.

Man schmelze:

1½ Pfund Tafellack,
16 Loth venetianischen Terpentin,
1 Quentchen Benzoe Gummi,

untereinander, und mische sodann 4 Büchelchen geschlagenes Gold darunter, und gebe ihm die Siegellackform.

Gelber Siegellack.

Man nehme:

14 Loth venetianischen Terpentin,
24 Loth Tafellack,

schmelze es und gebe ihm mit Auripigment die gelbe Farbe.

Grüner Siegellack.

Man nehme:

24 Loth Tafellack,
14 Loth venetianischen Terpentin.

Dieß wird geschmolzen und mit Auripigment und Berlinerblau grün gefärbt.

Oder

Man schmelze:

8 Loth Tafellack,
6 Loth venetianischen Terpentin,

und färbe es mit 6 Loth Grünspan.

Blauer Siegellack.

Man nehme:

8 Loth Tafellack,

6 Loth venetianischen Terpentin,

schmelze dieß und färbe es mit 6 Loth Bergblau.

Schwarzer Siegellack.

Man nehme:

24 Loth Tafellack,

4 Loth venetianischen Terpentin,

schmelze es und färbe dieß mit 12 Loth Kienruß.

Bierbrauerei.

Vollständige Anleitung dasselbe zu bereiten.

Das anwendbarste Getraide ist die Gerste, welche zum Gebrauch auf folgende Weise erst zugerichtet wird.

Am besten ist das Getraide, welches auf dürrem Boden, der zuvor nicht gedüngt worden, gewachsen ist, indem es sonst zu viel Schleim und Stärke enthält und dadurch an Zuckertheilen verliert. Auch darf es nicht ohne Noth über ein Jahr alt seyn, indem es dann nicht leicht malzt.

Dünnschäliges Getraide ist dem dickschäligen vorzuziehen.

Das Getraide wird durch malzen zum brauen des Biers geschickter gemacht, indem es dadurch an Schleim verliert und an Zukker relativ, vielleicht auch absolut vermehrt wird, in welchem Zustande es den Namen Malz (Malzum) erhält. Auch muß das zum malzen bestimmte Getraide von einem Jahrgang und Boden seyn.

Das Getraide wird mit kaltem Wasser an einem kühlen Orte eingeweicht, welches

um die Gährung zu verhüten, nur einige Zolle darüber stehen darf, und alle 24, besser aber alle 12 Stunden frisches darauf gegossen, wo man durch das Zapfloch, vor welches man Stroh gelegt hat, das alte Wasser ablassen kann, welches so lange fortgesetzt wird, bis die Körner weich und die Spitzen nicht mehr stechend sind, sondern sich etwas öffnen und über dem Nagel biegen lassen; alsdann bringt man das Getraide in eine nicht allzu luftige Kammer, welche etwas abhängig und dicht mit Steinen belegt ist, erst in wenige Zoll hohe Schichten, nach und nach in 8 — 16 Zoll hohe, (bei kühlerer Witterung) höhere Haufen, damit es in anfangende Keimung gerathe, wobei es öfters gewendet wird. Beträgt der Keim $^2/_3$ des Korns, so muß man die Keimung durch schnelle Trocknung des Malzes hemmen.

Das in bloßer Luft getrocknete, giebt Luftmalz; das durch künstliche Erwärmung braunes Bier, Darrmalz; — welches Letztere durch Zusatz von Hopfen noch angenehmer wird.

Die künstliche Trocknung kann in Stuben geschehen, in welche die Röhren anderswo angewendeter Oefen geleitet sind, oder auch durch eine Fortsetzung des Blasenofen-Schlo-

tes, welche wagerecht 28 Schuhe weit gehet, 7 Schuhe in der Breite und 3 Fuß hoch ist, und dessen Oberfläche mit auf eisernen Stäbchen ruhenden Thonplatten bedeckt ist, worauf man das Malz streut.

Die Keime werden sodann rein von dem Getraide abgesiebt, das Letztere angefeuchtet und grob geschroten.

Nun bringt man das geschrotene Malz in den Maischbottig, welcher länglich rund und nach Verhältniß der Länge wenig hoch, damit das darauf gegossene siedende Wasser leicht auf alle Theile wirken könne; an der einen Seite muß der Malzbottig nahe am Boden ein Loch haben, welches mit einem Seiher beschlagen ist, auch muß derselbe nahe beim Braukessel und etwas schief stehen, damit die Würze durch eine kurze Rinne aus dieser in jenen geleitet werden kann. Das Wasser wird anfänglich nicht sehr heiß, sondern nur nach und nach heißer zugeschüttet, und während dem immer mit Krücken durchgearbeitet, daß alle Malztheile gleichmäßig ausgezogen werden; eine viertel Stunde ist hinreichend um die Würze auszuziehen, wenn man eine stets gleiche Wärme in dem Maischbottig erhält, welches am besten durch Wasserdampf oder auch durch bloßes Zudecken geschehen kann.

Je nachdem man mehr oder weniger Wasser anwendet, erhält man die verschiedenen Sorten Bier, nehmlich Doppelbier, einfaches Bier ꝛc. ꝛc.

Die Würze wird dann in den Braukessel, welcher entweder von Eisen, schmal und hoch, oder von Kupfer, lang und tief ist, geleitet, und das Malz mit einer nochmaligen hinreichenden Quantität Wasser übergossen, welche das Nachbier, Convent oder Klappit giebt; dieses wird entweder gleich der Würze zugemischt oder als schwächeres Bier aufbewahrt.

Dasjenige Wasser, welches am wenigsten fremdartige Theile enthält, ist das brauchbarste, hat es aber viel Kohlensäure, kohlensauren Kalk oder Schleimtheile, so kann man es durch sieden brauchbarer machen.

Weiche Wasser geben stets ein reineres Bier, obschon man auch aus viel Kohlensäure haltendem Wasser, ein schäumendes Bier bereitet. Im allgemeinen kann man rechnen, daß 1 Theil Malz, 4 bis 5 Theile gutes Bier und noch 1 bis 2 Theile Nachbier gebe. Der Rückstand des Malzes, kann für Futter der Kühe und Schweine benutzt werden.

Die Würze wird entweder als bloßer Aufguß der Gährung übergeben, auch wohl eine länger oder kürzere Zeit gesotten, wovon eben

falls eine große Verschiedenheit der Biere abhängt. Erstere Art wird wohl den Sinnen angenehmer, allein der Gesundheit nicht so ganz angemessen seyn, und ist nicht so lange haltbar als das gesottene Bier; jedoch ist nur ein einmaliges Aufwallen, oder auch eine halbe Stunde sieden zu lassen, hinreichend und besser als langes sieden, indem es dadurch an Geist und Gewürz verliert.

Zu stärker oder schwächerem Bier, wird entweder beim Aufgießen weniger Wasser genommen, oder wird die Würze länger gekocht; um jedoch immer den rechten Grad der Stärke zu treffen, kann ein Aräometer, Bierwage, auch Sacharometer angewendet werden.

Ein Theil der zur Syrupsdicke eingekochten Würze, mit einem geringeren Theil roher Würze vermischt, giebt ein dem Malaga ähnliches Gemisch. Ein gewöhnlicher Zusatz des Bieres ist der Hopfen, durch dessen verschiedene Art des Beimischens ebenfals verschiedene Sorten Bier entstehen. Als 1) durch einzelnes Anbrühen, 2) durch Absud desselben, 3) für sich in die kochende Würze gethan, 4) Anwendung des Hopfenextrakts und mehrere andre Verfahrungsarten.

Nach der im Schiff gehörig entstandenen Abkühlung der Würze, wird sie entweder in

den Gährbottig, welcher mehr tief als breit ist, und mit einem passenden Deckel verschlossen werden kann, oder auf Fässer, welche noch übrigen Raum für den sich erzeugenden Schaum haben müssen, geleitet; bei letzteren wird das Spundloch offen gelassen, und als Gährungsmittel Bierhefe in hinlänglicher Menge zugesetzt, und damit vermengt, welche Arbeit man das Stellen nennet. Die Hefe, welche man dazu nimmt, muß hinlänglichen Gehalt an Zucker haben. Die beste ist die Oberhefe, welche sich schon im Gährbottig abgeschieden hat, wenn der Schaum keine große Blaßen zeigt.

Die nöthige Quantität ist der fünfzig bis sechzigste Theil der Würze, Bodenhefe muß viermal so viel genommen werden.

Zur Beschleunigung der Gährung, werden gleiche Theile Hefe und Bier vermengt, bei kaltem Wetter etwas erwärmt und einige Fuß hoch in die Würze hinabgestürzt, mit einem Besen umgerührt und der Bottig zugedeckt. Nützlich ist während der Gährung die Oberhefe öfters niederzustoßen, indem die Gährung dadurch befördert wird.

Soll es Lagerbier geben, so muß man die geistige Gährung ganz vollenden lassen, und nach völliger Klarheit, es in die dazu

bestimmten, mit heißem Wasser gereinigten und geschwefelten Fässer, geleitet, und gut zugespundet werden; dieses gilt aber nur vom Darmalzbier; denn Luftmalzbier taugt hierzu nicht, und deßwegen läßt man es nicht ganz ausgähren, um ihm die kühlende Eigenschaft der Kohlensäure nicht zu entziehen, schöpft es, wenn der Schaum seine größte Höhe erreicht hat, in Bouteillen oder Krüge, verstopft diese, und bewahrt es so an einem kühlen Orte auf.

Noch ist zu bemerken, daß die Keller kühl und vom Luftzug frei sind, welches sowohl für Bier als Wein gültig ist.

Englisches Porterbier.

Die Brauart des Bieres ist ganz dieselbe, welche so eben beschrieben worden, nur wird statt des Hopfens (Humulus lupulus), das wohlfeilere Fieberklee (Trifolium fibrinum) angewendet.

Tinten verschiedener Art und Güte.

Schwarze Tinte.

Man koche:

6 Loth gestoßene Galläpfel,
2 Loth arrabischen Gummi, mit
2½ Schoppen Wasser

eine Stunde lang, und mische dann 2 Loth Eisenvitriol darunter.

Schwarze Tinte auf eine andre Art.

Man koche:

½ Pfund Galläpfel,
1 Pfund Tormentillwurzel mit
1 Pfund Essig und
5 Maaß Wasser

eine halbe Stunde lang und setze sodann:

12 Loth arabisches Gummi, nebst
1¼ Loth Eisenvitriol dazu,

filtrire sodann diese Abkochung noch warm und bewahre sie auf.

Rothe Tinte.

Man nehme:
4 Gran Carmin,
20 Gran arabischen Gummi,
löse dieses in 1½ Quentchen Wasser auf, und schüttte 5 Tropfen Salmiakgeist dazu.

Rothe Tinte. 2te Bereitungsart.

Man koche:
4 Loth Fernambuckholz,
2 Quentchen Allaun, mit
1 Schoppen Essig und
1 Schoppen Bier
eine halbe Stunde lang, und löse sodann 1 Loth arabisches Gummi darin auf.

Rothe Tinte. 3te Bereitungsart.

Man nehme:
1 Quentchen Curkumawurzel,
6 Loth Fernambuckholz,
2 Quentchen Allaun,
koche dieß mit 1½ Schoppen Essig eine halbe Stunde, und löse sodann darin:
1 Quentchen arabischen Gummi u.
2 Quentchen Zucker auf,

hierauf filtrire man es, vermische damit ½ Quentchen ganz fein zerriebene Cochenille, und bewahre es an einem kühlen Orte auf.

Blaue Tinte.

Man nehme 2 Loth gepulverten Indigo, löse diesen in 16 Loth Vitriolöhl mit 1 Schoppen Wasser verdünnt auf, und nachdem es filtrirt, schütte man so lange Pottaschen-Auflösung hinzu, als die Flüssigkeit noch sauer schmeckt.

Grüne Tinte.

Man nehme:

2 Loth Grünspan,
2 Quentchen Curkuma,
2 Quentchen gereinigten Weinstein,
1 Quentchen arabischen Gummi,
½ Schoppen Weinessig.

Dieses digerire man einige Tage, filtrire es und verwahre es an einem kühlen Ort.

Tinte zum Wegwischen.

Man reibt gebranntes Haferstroh, mit Kampferspiritus zu einer schwarzen Flüssigkeit.

Oder

Man reibt gebrannten Kork, oder Weidenholzkohlen mit Milch ab, welches ebenfalls eine schwarze Flüssigkeit giebt, welche sich leicht wegwischen läßt.

Tintenflecke auf Papier auszumachen, ohne zu radiren.

Bedient man sich einer Auflösung des Sauerkleesalzes in Wasser, womit man die beschriebenen Stellen betupfet.

Leuchtende Schrift.

Entsteht, wenn man in erhöhter Temperatur mit Phosphor auf dunkles Papier schreibt, und damit ins Dunkle gehet.

Sympathetische Tinte.

1.) Man schreibt mit einem Absud von Galläpfeln, da dieses eine weiße Flüssigkeit ist, so ist die Schrift unsichtbar.

Bestreut man aber das beschriebene Blatt mit einer Mischung von 2 Theilen weißen Sand und 1 Theil Eisenvitriol, so wird alsbald die Schrift schwarz erscheinen.

Blau erscheinende Tinte, wenn man das Beschriebene mit Salmiakgeist bestreicht.

Man lasse Kupferspäne in Essig auflösen und schreibe damit, so wird keine Schrift sichtbar seyn, bestreicht man sie aber mit Salmiakgeist, so erscheint das Geschriebene blau.

Tinten welche durch Erwärmung sichtbar werden.

1.) Grüne.

Man löse Kobalt in Königswasser auf, und schreibe damit.

2.) Blau.

Man löse Kobalt in Essig auf, und bediene sich dieses als Tinte.

3.) Rosenrothe.

Man löse Kobalt in Essig auf, und setze etwas Salpeter dazu.

Diese 3 Tinten erscheinen nur dann in ihren eigenthümlichen Farben sichtbar, wenn man das beschriebene Blatt erwärmt.

Eine sehr schöne Tinte ist noch folgende.

Man mische unter einen Galläpfelabsud ein wenig Höllenstein. Wenn man mit dieser Tinte schreibt, so erscheint jeder Buchstabe mit einem glänzenden silbernen Rande umgeben.

Nach und nach sichtbare Schrift, nicht auf Papier.

Man nimmt weiße gepulverte Kreide und macht diese mit einer Auflösung von salzsaurem Silber zu einem dünnen Brei, diesen thut man in ein Glas um welches Papier gepapt, in welchem die beliebigen Buchstaben ausgeschnitten sind. Die Schrift setzt man hierauf den Sonnenstrahlen aus, wodurch die leeren Stellen schwarz erscheinen, welche man nach behutsamem Abnehmen des Papiers im Glase lesen kann.

Tinte welche nach kurzer Zeit verschwindet.

Man koche eine gewöhnliche Tinte aus Galläpfel, Eisenvitriol und etwas arabischem Gummi; und mische unter 1 Loth der Tinte

1½ Quentchen Salmiak nebst 4 Gran Sauerkleesalz. Was mit dieser Tinte geschrieben wird, ist in 4 — 6 Tagen nicht mehr sichtbar.

Zucker Bereitung.

Zuckerbereitung aus Stärke.

Der ganze Apparat zur Zuckerfabrikation, besteht in einem kleinen oder größeren hölzernen Siedapparat. Wer eine Destilirblaße besitzt, kann sich solchen leicht verschaffen; es wird nehmlich das Rohr des Helms der Destilirblaße verlängert und so niederwärts gekrümmt, daß es senkrecht an ein am Boden stehendes Faß niedergeht. Das Ende des Rohrs muß aber von Holz seyn, damit die Säure nicht mit dem Metall in Berührung komme.

Soll das Faß 100 Kannen Wasser fassen, so muß man der Destilirblaße eben diesen Inhalt geben, und sie dann bei der Arbeit bis auf ein Drittheil füllen; durch die Dämpfe

es kochenden Wassers wird dann auch die Flüssigkeit in dem hölzernen Gefäß zum sieden gebracht. Auch läßt sich diese Verrichtung im Kleinen veranstalten. Das hölzerne Siedegefäß wird z. B. mit 12 Pfund Wasser gefüllt und dieses zum kochen gebracht; während dieser Zeit vermischt man 13 Loth konzentrirte Schwefelsäure, (Vitriolöhl) mit einem Pfund Wasser, und schüttet diese verdünnte Säure zu dem kochenden Wasser, dann trägt man allmählig 4 einzelne Pfund Kartoffel-Waitzen-Stärke oder jedes andere Satzmehl, das man mit einem gleichen Gewichte kalten Wassers zu einem Brei verrieben hat, in die kochende Säure hinein, bei jedesmaligem Eintragen wird die Flüssigkeit dick, verliert aber diese Consistenz wieder in wenigen Minuten, ist dieses erfolgt, so trägt man das zweite Pfund ein, und so fort. Nun ist weiter nichts nöthig, als daß die Flüssigkeit 7 Stunden lang in stetem gelindem Sieden erhalten werde. Das verdunstete Wasser wird hier wieder aus der Destilirblaße ersetzt, in welche man etwa zweimal während des Siedens, durch eine am Helm angebrachte, mit einem Stöpfel versehene Röhre, wieder so viel heißes Wasser nachgießt, als verdunstet.

Nach Verlauf der sieben Stunden ist

das Satzmehl in Zucker verwandelt, nun muß die Schwefelsäure abgeschieden werden, deßhalb trägt man in die noch heiße Flüssigkeit, so lange gestoßene Kreide, als noch ein Aufbrausen entsteht und bis der saure Geschmack völlig vorüber ist, worauf man alles 24 Stunden lang stehen und erkalten läßt. Nach Verlauf dieser Zeit hat sich der Gips abgesetzt und der obere Theil der Flüssigkeit, der schon äußerst süß schmeckt, wird nun abgegossen, der übrige Theil kommt dann in den Spitzbeutel. Endlich wird die sämmtliche klare Zuckerlauge, in einem reinen kupfernen Kessel bis zur Syrupsdicke verdunstet, und so erhält man von 4 Pfund Satzmehl, ohne weitere Behandlung, 4 Pfund rein schmeckenden Syrup, welcher zu Thee, Kaffe, Punsch, Backwerk und der gleichen, ohne alles Bedenken gebraucht werden kann. Haushaltungen können den festen Zucker entbehren, sonst aber kann durch weitere Behandlung, auf dem Wege der Krystalisation, aus diesem Syrup ein fester Zucker leicht gewonnen werden, und zwar erhält man aus 4 Pfund Satzmehl, fast 2 Pfund festen weißen Zucker.

uckerkryſtalliſation aus Runkelrüben.

Was die Kryſtalliſation des aus den Run-
elrüben erhaltenen Saftes anbelangt, ſo be-
ucht dieſe auf den gewöhnlichen Regeln und
Geſetzen dieſer Operation, nehmlich: daß man
en Saft zu einer ſolchen Dicke einkocht, als
im Anſchießen der Kryſtallen nothwendig iſt,
as heißt, bis ſich eine Haut auf der Ober-
äche des Syrups zeigt. Die Lauge wird
dann in die mit Fäden durchzogenen Formen
der Gefäße gegoſſen, welche in einem Zim-
er, worin ein nach dem Termometer ſtets
leichförmig erhaltener Wärmegrad beſteht,
ufgeſtellt ſind. Es bilden ſich in 24 bis 30
Stunden ſodann die Zuckerkryſtallen, von
elchen man den Syrup ablaufen läßt und
eſe ſofort trocknet.

Was ich bei der Zuckerbereitung aus Run-
rüben hauptſächlich zu bemerken habe, be-
ht in der Auswahl und Kultur der Rüben
bſt; welches ich ſo gedrängt als möglich,
er aufſtellen und zu verdeutlichen mir vor-
hm.

Es betrifft erſtens:

Die Rübenart.

Die Runkelrüben müſſen weiße Rinde und
eißes Fleiſch haben, folglich ganz farbenlos

seyn. Man wählt diejenige Art, welche lange, schwache Blattstiele und meistentheils kleine Blätter hat.

2.) Kultur.

Der Boden muß fruchtbar, Waitzentragend seyn, und eine tiefe Bearbeitung gestatten; auch kann ein guter, mittelkorntragender Boden, oder ein aus Sand und Lehm bestehender anwandbar gemacht werden, wenn man es an Kultur und Düngung nicht fehlen läßt.

3.) die Lage.

Der Boden muß etwas feucht, tiefliegend wenn es seyn kann nach Mittag und warm liegen, am besten wenn die Luft freien Zutritt hat.

4.) die Düngung.

Bei gutem gedungenen Waitzenboden ist die Runkelrübe die dritte Frucht nach der Düngung. Bei einem weniger guten Waitzenacker, seiner Mischung nach die zweite Frucht und bei Mittelkornboden nach der Düngung die erste Frucht.

5.) die Art des Düngers.

Nach Pflanzendünger ist Rindviehdung, nebst dem Pferdedung der beste, und die Zeit des Düngens im Herbste.

6.) die Bearbeitung des Ackers.

Im Herbste und Frühjahre wird gepflügt, sodann vor dem Pflanzen geeckt, gefurcht und in Beete getheilt. Zugerundete und in der Mitte erhabene Beete, sind wegen dem Ablaufe des überflüssigen Wassers in die Furchen, und dem freien Zutritt der Luft und Sonnenwärme die besten.

Die beste Breite der Beete ist $4\frac{1}{2}$ Fuß, und die der Furche $\frac{5}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Fuß.

Die geärndeten Runkelrüben werden auf eine Mühle gebracht, worauf sie zerschnitten, gestampft und ausgepreßt werden, und nachdem der Saft durch kurzes Stillstehen sich von seinem Sedimente geklärt hat, wird er sofort wie vorgeschrieben zu Zucker bearbeitet.

Gegenstände der Färberei und Farben.

Rothe Lackfarbe zu bereiten.

Man lößt 2 Unzen Alaun und 4 Unzen Pottasche in 2½ Pfund Wasser durch kochen auf, mengt sodann 1 Quentchen Stärkmehl, mit 4 Loth siedendem Wasser angerührt, darunter, und hängt nun 1 Loth fein gepulverte Cochenille, in einem Beutel von reiner Leinwand, an einem weißen Faden hinein; thue das Gefäß vom Feuer und nachdem die Lauge stark gefärbt und lauwarm geworden ist, nimmt man den Beutel heraus und wirft 2 Quentchen Alaun hinein, welchen man, sobald die Flüssigkeit einen Bodensatz erhalten, wieder heraus nimmt und so über Nacht stehen läßt; den folgenden Tag schüttet man die Lauge ab, spült den Bodensatz nochmals mit kaltem Wasser aus, und trocknet ihn sodann auf Glastafeln.

Schwarze Lackfarbe zu bereiten.

Erhält man, wenn 8 Loth Galläpfel mit einer Maaß Wasser angebrüht, hierauf die

Flüssigkeit filtrirt und mit einer ebenfalls filtrirten Auflösung von Eisenvitriol vermischt wird. Es bildet sich sogleich ein schwarzer Niederschlag, welcher vom Wasser geschieden und ausgetrocknet wird.

Braunschweiger-Grün zu bereiten.

Man löse:

1 Pfund Kupfervitriol und
1 Pfund Bittersalz

in einer gehörigen Menge Wassers auf, filtrire die Flüssigkeit und schütte eine Auflösung gereinigter Pottasche so lange zu, als sich noch ein Niederschlagen von grüner Farbe bemerken läßt. Den Niederschlag läßt man durch ruhiges Stehen sich völlig setzen, gießt das Wasser davon ab, und trocknet ihn sodann an der Luft aus.

Berlinerblau-Bereitung.

Man löse 2 Pfund Eisenvitriol in 2 Maaß Wasser auf, filtrire die Flüssigkeit und stelle sie hin. Sodann verfertigt man sich eine Lauge aus Blut und Pottasche durch kochen beider Stoffe und nachherigem filtriren, und gießt diese Lauge nebst einer Lösung von

8 Loth Alaun in Wasser zu der ersten Eisenvitriol-Auflösung; diese wird alsbald einen blauen Niederschlag geben, mit welchem man durch Abgießen des Wassers und Austrocknen an der Luft, wie bei dem rothen Lacke gezeigt worden, verfährt.

Tuschfarben-Bereitung.

Werden bereitet, indem man die nachfolgend bei jeder Farbe angegebenen Ingredienzien mit Wasser auf einer Marmorplatte, nebst marmornem Läufer dazu, auf das feinste in kleinen Quantitäten reibt, sodann mit etwas arabischem Gummi versetzt und ihnen die gewöhnliche Tuschform, in dazu eigends bereiteten Formen giebt, oder auch sie in Muscheln oder Porzelän-Schälchen streicht.

Schwarzer Tusch.

Man nimmt hierzu gebrannten Kienruß, oder auch Lampenruß, reibt ihn mit Gummiwasser zu einem feinen Brei und formt ihn sodann.

Weißer Tusch.

Wird aus Cremser Weiß oder Zinkkalk mit Gummiwasser bereitet.

Gelber Tusch.

Aus Schüttgelb oder Neapolitanergelb mit Gummiwasser, oder man nimmt bloßes Gummi-Gutti.

Rother Tusch.

Kann bereitet werden aus rothem Mennig, Carmin, Wienerlack, Zinnober, Englisch-roth und Röthel, je nachdem man eine mehr oder minder schöne Farbe wünscht.

Dunkelblauer Tusch.

Man nimmt entweder Indigo oder Berlinerblau.

Hellblauer Tusch.

Den Vorigen mit Weiß oder Bergblau versetzt, welches man vor dem Feinreiben mit Wasser und ein wenig Salzsäure gekocht hat.

Grüner Tusch.

Man vermische hierzu Gummi-Gutti und Berlinerblau.

Dunkelbrauner Tusch.

Hierzu nehme man Nußbraun oder gebrannten Umbraun.

Hellbrauner Tusch.

Gebrannten Oker mit Kaffeewasser.

Rothbrauner Tusch.

Englische Erde oder Kesselbraun mit etwas Frankfurter Schwärze gemischt.

Nußbraun.

Man presse den Saft aus den Wallnußschaalen, und koche denselben mit etwas Borax zur Saftfarbe gelinde ein.

Violetter Tusch.

Präparirtes Berlinerblau und Zinnober, oder Bergblau mit Mennig.

Feuerfarbener Tusch.

Hierzu vermische man Schüttgelb und Zinnober.

Silber-Tusch.

Aus geschlagenem Silber in Plättchen.

Gold-Tusch.

Goldplättchen mit Zusatz von Gummi Gutti besser aber für sich allein gerieben.

Bereitung von Oehl- und Wasserfarben.

Es ist bei den Oehlfarben zu bemerken, daß man Sorge trage sich dazu einen guten Leinöhlfirniß zu halten, welchen man zu bereiten bei den in diesem Werkchen angegebenen Firnissen findet. Ferner reibt man die Substanzen, welche man zu einer Farbe bereitet auf das äußerste fein ab, indem dadurch bei dem Aufstreichen derselben eine Ersparniß an Farbe und eine schönere, gleichartige Farbenfläche bezweckt wird. Die tauglichsten Stoffe zu Oehlfarben will ich hier kurz angeben, welche zugleich als Lackfarben und als Grundfarben zu Vergoldungen brauchbar sind.

Weiße Oehl- und Wasserfarben.

Schieferweiß, Bleyweiß und Kreide.

Das beste ist Schieferweiß, man präparirt es zuerst einigemal durch Abreiben mit Wasser, und zuletzt reibt man es mit einem weißen Oehlfirniß oder auch mit gereinigtem Mohnöhl ab. Wie man die Oehle reinige ist bereits früher in diesem Werkchen erörtert worden. Das Bleyweiß ist ein mit Kreide versetztes Schieferweiß, und deßwegen mehr ins Gelbe fallend. Da die weißen Farben oft zu matt aussehen, auch mit der Zeit gelb werden, so mischt man gewöhnlich etwas Blau und Kohlenschwarz darunter, welche vor dem Vermischen, jedes einzeln für sich gerieben werden muß.

Rothe Oehl- und Wasserfarben.

Rother Ocher, giebt eine Oehl- und Wasserfarbe, wie auch die englische Erde, aber blos für gröbere Arbeiten, als auch zu Grundirungen.

Preußisch-Roth, giebt eine dem feinen Zinnober ähnliche Oehl- und Wasserfarbe.

Zinnober behält den Vorzug vor beiden vorhergehenden.

Kugellack giebt ein zwar nicht schlechtes Roth, wird aber leicht dunkel und unansehnlich.

Florentiner-Lack ist für Oehl- und Wasserfarben brauchbar.

Plattlack wird mit Wasser abgerieben und mit Pottasche vermengt.

Carmin ist eine der schönsten, aber auch theuersten Farben, weßwegen man ihn auch nur zur Hebung der andern rothen Lackfarben gebraucht. Der Carmin sowohl, als der Florentiner-Lack, werden am besten mit gereinigtem Mohnöhl abgerieben und mit Terpentinöhl verdünnt.

Gelbe Oehl- und Wasserfarben.

Ocher, sowohl heller als dunkler, um fremde Holzarten nachzuahmen, dient zu Oehl- und Wasserfarben. Schüttgelb, Neapelgelb, Rauschgelb, Kasselergelb oder Mineralgelb, geben mit Oehl und Wasser schöne dauerhafte Farben, besonders aber Königsgelb.

Blaue Oehl- und Wasserfarben.

Bergblau, Berlinerblau, Kalchblau, Neublau, Neuwiederblau, Mineralblau, geben alle mehr oder minder gute Oehlfarben, jedoch das vor-

züglichste und dauerhafteste der Indigo, welchen man auch wohl den andern in geringer Quantität zugesetzt, um ihre Farbe zu erhöhen.

Grüne Oehl- und Wasserfarben.

Der grünen Farben hat man viele, welche zu Oehl- und Wasserfarben brauchbar sind. Als Berggrün, grüne Erde, Schweinfurtergrün; bessere besonders zu Oehlfarben sind: Braunschweigergrün, Parisergrün, Mineralgrün, vorzüglich aber der Grünspan. Eine wohlfeile, schöne grüne Wasserfarbe erhält man, wenn man blauen Vitriol in einem Kessel mit Wasser lößt und so viel Kreide nach und nach zusetzt bis man das erwünschte Hell oder Dunkel der Farbe erzielt hat, dieses Grün bleibt an der Luft unverändert.

Braune Oehl- und Wasserfarben.

Mischt man aus Roth und Schwarz, oder bedient sich des Umbraun oder Kesselbraun.

Schwarze Oehl- und Wasserfarben.

Bereitet man entweder aus gebranntem Elfenbein, Kienruß, oder aus gebrannten Weinreben, welche letztere man auch das bekannte

Frankfurter Schwarz nennt. Es wird bereitet, indem man zerschnittene Weinreben oder auch ein sonst leichtes Holz, in verschloßnen Gefäßen zu Kohle brennt, und diese so fein pülvert, wie das gewöhnliche Frankfurter Schwarz.

Handschuhe zu färben.

Sey es weißes oder gelbes Waschleder, hierauf kommt es nicht an, nur daß man, wenn es getragene Handschuhe sind, sie zuvor von dem Fingerschmutz reinigt.

Hellbraun färbt man Handschuhe.

Indem man sie in eine Beitze bringt, welche aus Weinessig und reiner Eisenfeile bereitet worden, sie darin 24 Stunden liegen läßt, dann langsam austrocknet und sie nachdem in eine Brühe von 1 Maaß Rosenwasser, 2 Loth Mandelöhl und 4 Eigelb, welches wohl untereinander gearbeitet worden, eintaucht, sie über die Form zieht, und sodann an einem nicht staubigem Orte trocknet.

Kaffebraune Färbung für Handschuhe.

Man beitzt die Handschuhe zuvor in der Eisenessig-Beitze wie die Vorigen auch, und

nachdem sie wieder abgetrocknet, wascht man sie durch eine Lauge von 1 Maaß Wasser, worinnen man Ligusterbeeren gekocht, oder etwas Saftgrün darin aufgelößt hat, nachdem sie eine halbe Stunde darin geweicht haben. So bekommen die Handschuhe, wenn man sie fertig apretirt (das heißt mit der Mischung aus Mandelöhl, Eigelb und Wasser und auf der Form getrocknet) hat, eine schöne dunkelbraune etwas olivenartige Farbe.

Handschuhe hell- und dunkelblau zu färben.

Man macht eine Indigo-Auflösung von etwa 2 Loth verstoßenem Indigo, in 4 Loth Vitriolöhl gelößt, kocht die Handschuhe mit 1 Maaß Wasser und 2 Loth Pottasche einen Augenblick auf, und tröpfelt sodann, indem man den Topf vom Feuer nimmt, etwas von obiger Indigo-Lösung dazu, nimmt die Handschuhe schnell heraus und wascht sie in reinem Wasser aus, verfährt sodann wie mit den vorhergehenden um ihnen Form und Ansehn zu geben.

Hell- und Dunkelgrün für Handschuhe.

Man beitzt die Handschuhe erst in einer Brühe von Kurkumawurzel und ein wenig

Pottasche, und versetzt diese sodann mit der im Vorigen angegebenen Indigo-Auflösung, und verfährt übrigens wie schon erwähnt worden.

Violette Farbe für Waschleder.

Nachdem man die Handschuhe aus der früher erwähnten Indigo-Brühe gewaschen, bringt man sie in ein Gefäß mit kaltem Wasser, womit man Cochenille ganz fein nebst etwas Citronensaft abgerieben, und trocknet sie gelinde.

Vorhergehende Lederfärbung geschieht durch Beitzung, wodurch die Farben haltbarer werden, als die, welche ich nun anführen will, und welche blos zum Anstrich des auf die Form gespannten Leders dient; wozu aber die Farben etwas Tragantschleim beigemischt erhalten.

Blaue Anstrichfarbe des Leders.

Man übergieße 4 Loth Berlinerblau mit 2 Loth Salzsäure, lasse es über Nacht stehen und vermische dieses mit 2 Maaß Wasser, worin 6 Loth Tragantgummi aufgelößt worden. Mit dieser Flüssigkeit bestreiche man das zu färbende Leder und lasse es langsam trocknen.

Rothe Anstrichfarbe für Leder.

Man nehme 2 Quentchen fein abgeriebene Cochenille, 4 Loth Weinessig und 8 Loth Wasser, lasse dieses einige Tage in der Wärme digeriren, filtrire es sodann durch Löschpapier und mische der so erhaltenen rothen Flüssigkeit etwas salzsaure Zinnauflösung bei. Man erhält eine schöne rothe Farbe, womit man den Anstrich giebt.

Violette Anstrichfarbe für Leder.

Blauholz wird mit etwas Alaun in Wasser gekocht, sodann der durchgeseihten Brühe ein wenig von der vorhergehenden Cochenille-Auflösung zugemischt, bis man die beliebige Nuance getroffen hat.

Gelbe Leder-Anstrichfarbe.

Man koche Kurkuma-Wurzel mit Wasser nebst einem kleinen Zusatz von Alaun ab, filtrire die Flüssigkeit und setze ihr vor dem Anstreichen damit Tragantschleim zu.

Grüne Anstrichfarbe für Leder.

Entsteht aus der Vermischung der vorhergehenden Gelbwurzbrühe mit Indigo-Auflösung.

Braune Anstrichfarbe für Leder.

Man koche die grüne Schale der Wallnüsse mit Wasser und Zusatz von etwas Pottasche ab.

Oder

Man koche mit 1 Maaß Wasser 4 Loth kölnische Erde und ½ Loth Pottasche, setze etwas Tragant-Gummi zu und gebe damit den Anstrich.

Alle Anstrichfarben werden dann erst auf das Leder getragen, wenn es wieder seine gehörige Form und Zartheit nach dem Waschen durch die Apretur erhalten hat; es müßten denn ganz neue Lederarbeiten seyn, wo kein Auswaschen vorher statt gefunden hat.

Noch ist zu verschiedenen Nuancen das Saftgrün mit mehr oder weniger Schieferweiß vermischt, zu empfehlen.

Waschblau zum Bläuen weiser Seidenzeuge und Strümpfe.

Man übergieße 1 Theil Berlinerblau mit 2 Theilen rauchender Salzsäure in einem Glase, und lasse es 48 Stunden lang digeriren; vermische dieses sodann mit so viel

Regenwasser bis man die gewünschte Bläue erzweckt hat. Die zu bläuenden Zeuge werden nur in diese Flüssigkeit eingetaucht, und dann wieder ausgewunden und getrocknet. Um dem Zeuge den gewöhnlichen Glanz zu ertheilen, setzt man dieser Blaulauge etwas arabischen Gummi zu.

Um Seidenzeuge schön schwarz zu färben.

Bedient man sich erst einer Lauge von essigsaurer Eisenauflösung, und wascht nachher das so gebeitzte Zeug in einem Absud von Galläpfeln und etwas Blauholz aus, worin etwas Ochsengalle gemischt worden, um dem Zeuge Glanz und Ansehen zu ertheilen.

Färbung aller Federn.

Schwarz für Federn.

Man bereitet sich eine essigsaure Eisenauflösung, indem man 1 Pfund Eisenfeile mit 2 Maaß Essig in einem eisernen Topfe so lange digerirt bis der Essig völlig gesättiget ist. Wenn dieß geschehen, gießt man die Eisenbeitze durch einen leinenen Lappen und legt die Federn 24 Stunden lang in diese Beitze, worauf man sie herausnimmt und langsam trocknen läßt. Nun bringt man sie in eine siedend heiße Galläpfel-Brühe und läßt sie so lange darin bis sie schön schwarz geworden.

Sind die Federn zu fettig, daß sie eine Farbe nicht gerne annehmen, so koche man sie vor dem Färben in einer schwachen Aschenlauge.

Scharlachrothe Federfarbe.

Man bereite sich hierzu sowohl, als zu mehreren Farbenzwecken, eine Zinnauflösung auf folgende Art. Zwei Theile Salpetersäure und 1 Theil Salzsäure sättige man durch in

kleinen Quantitäten zugesetztem Zinn, bis es nichts mehr davon aufzulösen vermag; filtrire dann die Flüssigkeit und bewahre sie in einem Glasgefäße auf. Ferner nehme man 1 Loth präparirten Weinstein und 1½ Quentchen Cochenille, koche dieses mit 1 Maaß Wasser eine Viertelstunde lang und übergieße damit die Federn, lasse sie bis zum Erkalten stehen und schütte sodann 2 Loth von obiger Zinnauflösung dazu; sind sie so schön roth geworden, so wasche man die Federn in heißem Stärkwasser aus, trockne und reibe sie alsdann zart aus.

Rosenrothe Federfarbe.

Man koche 2 Quentchen Cochenille, ¼ Schoppen Weinessig und ½ Schoppen Wasser nebst ein wenig Alaun 10 Minuten lang, setze dieser Brühe wenn sie durchgeseiht ist ½ Loth von vorbeschriebener Zinnauflösung zu, und weiche die Federn in die heiße Flüssigkeit so lange ein bis sie die gewünschte Farbe angenommen haben.

Violette Federfarbe.

Man vermischt mit der vorigen Brühe zur Rosafarbe, einen starken Absud von Blau-

holzspäne mit Essig und Regenwasser bereitet, und gebraucht dieses zum färben der Federn, welche sofort getrocknet und ausgerieben werden.

Oder

Man kocht Fernambuckholz mit Alaun in reinem Flußwasser ½ Stunde lang. Hierauf seihet man die Brühe durch und siedet die Federn nebst einem Zusatz von Pottasche darin, haben sie die gewünschte Farbe erhalten, so trocknet man sie an einem luftigen Orte.

Gelbe Federfarbe.

Mit 2 Maaß Wasser koche man 12 Loth Kurkumawurzel mit Zusatz von 1 Loth Alaun; brühe die Federn erst mit siedendem Wasser ab und lege sie sodann in diese gelbe Beitze, welche man auch durch Zusatz von etwas Fernambukbrühe in ein schönes Pomeranzengelb verändern kann.

Blaue Federfarbe.

Man bediene sich hierzu der bei dem Lederfärben, Seite 154 angegebenen Indigo-

Auflösung, welche man in kleiner oder größerer Quantität mit siedendem Wasser vermischt, und die vorher abgebrühten Federn hinein legt und nach Belieben hell oder dunkelblau färbt.

Grüne Federfarbe.

Ist wie auch bei der Lederfärbung eine Mischung der Indigoauflösung mit der Kurkuma-Brühe, welche ins Sieden gebracht wird und so die Federn darin gefärbt werden. Es ist gut wenn man beim Färben der Federn sich eine nasse Probefeder hält, um die frisch gefärbten damit zu vergleichen.

Braune Federfarbe.

Es werden 2 Loth kölnische Erde mit 1/8 Loth Pottasche in Essig und Flußwasser zu gleichen Theilen gesotten, dann heiß durchgeseihet, dieser Brühe den vierten Theil essigsaure Eisenlösung zugesetzt, und darin die Federn gefärbt, indem man sie so lange hinein weicht, bis sie die gehörige Bräune erhalten haben.

Pelz-Beitzung und Färbung.

Färbung der Pelze.

Es gehört dazu, erstens daß man die Felle vorbereitet, beitzt oder tödtet, welches darin besteht, daß man die Haarfläche oder Pelze mit einer verdünnten Salpetersäure an ihren Haarspitzen überstreiche und sie so trocknen läßt, oder aus 1 Pfund gesiebter Buchenasche, 1 Pfund gepulverten ungelöschten Kalk und ½ Pfund Eisenvitriol, mit einer Aschenlauge zu einem etwas dünnen Breie anrührt und damit die Felle auf der Haarseite einpinselt, trocknen läßt und wieder ausreibt. Ist diese Beitzung vorangegangen, so ertheilt man nun den Haaren die eigentliche Farbe, als:

Schwarze Pelzfarbe.

Man reibe
9 Loth Eisenvitriol,
4 Pfund Galläpfel,
6 Loth Grünspan,
6 Loth Alaun
mit 6 Maaß Aschenlauge zu einem breiartigen

Fluidum bestreiche oder tauche die Haarfelle in diese hinein, ringe sie wieder aus und lege immer zwei Felle mit ihrer Haarfläche aufeinander; so lasse man sie 12 Stunden lang geschichtet liegen, trockne sie alsdann und reibe sie mit durchgesiebten Sägespänen wieder haarig auf. Sollte die Farbe noch nicht schwarz genug seyn, so wiederholt man die Färbung wohl noch ein- auch zweimal.

Braune Pelzfarbe.

Um die Felle braun zu färben, mache man dafür, nachdem sie erst ihre Beitze erhalten haben, folgende Farbenlauge zurecht.

Nehmlich:

2 Pfund Galläpfel,
5 Loth Eisenvitriol,
6 Loth Orlean,
6 Loth Grünspan,
6 Loth Rothbraun,
1 Pfund Pottasche.

Dieß wird in einem Mörser so fein gestoßen und nachher mit 4 Maaß Wasser zu einem dünnen Brei gerieben, welchen man wie den zur Schwarzfärbung ebenfalls in die Felle durch Befeuchtung und Zusammenschichten

recht eindringen läßt, dann die Felle trocknet und die Haare mit Sägmehl oder warmem Sande aufkraußt.

Krimmerpelz zu bereiten.

Die rohen Pelze von ungebornen Lämmern kocht man in einer schwachen Lauge von 6 Loth Eichenrinde, 8 Loth Pottasche und 4 Maaß Wasser einige Minuten lang, läßt sie dann im Luftzuge trocknen und reibt sie mit einer Mischung von 6 Pfund heißem Kieselsand, 2 Loth Kienruß und 8 Loth gestoßenem Eisenvitriol durch, welches so lange geschieht, bis die Haare Schwarzgrau und schön krauß geworden sind.

Essig-Bereitung.

Kurze, aber vollständige Anweisung Essig zu sieden.

Jede weinigte Flüssigkeit giebt durch Gährung bald minder bald stärker säurehaltigen Essig; dieses zu bewirken, wird bei gelinder Wärme ein Gährungsmittel, welches Hefen, Sauerteig, Essigmutter oder heißer Essig seyn kann, zugesetzt und das Gemisch dem Zutritt der Luft ausgesetzt, indem dieselbe zur sauren Gährung wegen des Sauerstoffs höchst nöthig ist, da nur Mischungen, deren Schleimtheile schon Oxidation erlitten haben, ohne Luftzutritt weiter gähren und Essig liefern können.

Essig zu sieden bedarf es vor allem, darauf zu sehen, daß das Getraide von fremdem schädlichem Saamen rein, nicht von verschiedenem Jahrgange, je reifer desto besser, und nicht bei nassem Wetter eingeärndtet sey.

Waitzen und Gerste behält vor Korn, Kartoffeln und anderen Substanzen den Vorzug; Waitzen hat wegen seinem gleichen Wachsthum noch Vorzug vor der Gerste.

Das Malzen des Essigs geschiehet, indem man das Getraide so lange wässert, bis sich durch eine Haut und trübes Wasser die Unreinigkeit, welche man abnehmen und ablassen muß, abgesondert hat, und das Getraide so weich geworden, daß es sich wohl über den Nagel biegen läßt, dabei aber noch keine milchigte Flüssigkeit ausspritzet, welches gemeiniglich in 48 Stunden geschehen ist. Man läßt es nun in der Wärme rein abtropfen, und damit das Keimen befördert werde, bringt man es nun in ein flacheres Gefäß oder auf einen Boden, wo man öfteres Wenden durchaus nicht versäumen darf, damit man keine bittere, sondern süße, schmackhafte und zum Gähren geschickte Würze erhält, wozu das Treiben in die Wurzelkeime hauptsächlich nöthig ist. Man bringt nun das Malz auf einen luftigen Boden, oder auf Horten zum Trocknen, bis die Körner leicht zerspringen, und folglich gröblich gemahlen werden können.

Das Brauen ist, wie auch schon früher bei der Bierbrauerei gesagt worden, ein 3 bis viermaliges Anbrühen des Malzes mit Wasser

welches, nachdem es abgesiehen ist, zum Erkalten hingestellt wird.

Das Stellen oder Gähren, die Gähre, geschieht, indem man dem Gebrauten nun in offenen oder leicht bedeckten Gefäßen die gehörige Menge Hefen zusetzt und die sich beim Gähren zeigende Hefe sammlet, ausgähren läßt und zum ferneren Behufe aufbewahrt, die Würze aber beim Nachlassen der jetzigen geistigen Gährung in unverspundete Fässer, welche man immer vollhalten muß, bringt, und ganz ausgähren läßt. Die jetzige Periode ist die zweite saure Gährung oder das Säuren. Es geschiehet in einem erwärmten Orte, oder der Essigstube, entweder in steinernen Gefäßen oder aufrecht stehenden Fässern, indem man das Essigbier nach und nach mit einem Säuerungsmittel zusammenbringt, so die saure Gährung vollendet, den Essig aufsiedet, in leicht bedeckte Fässer bringt, abliegen läßt und durch mehrmaliges Abziehen reiniget.

Das quantitative Verhältniß des Getraides zum Wasser, verhält sich, bei der

Gerste wie 1 = 5⅛
beim Waitzen wie 1 = 10¼
die Hefe zum Gerstenbier wie 1 = 16
die Hefe zum Waitzenbier wie 1 = 11

Essig aus Weinstein zu bereiten.

Man nehme:

1 Pfund Weinstein,
4 Maaß Regenwasser,
1½ Schoppen starken Fruchtbranntwein.

Das Wasser wird siedend auf den Weinstein gegossen und nach dem Erkalten der Branntwein zugesetzt, alles sodann an einen warmen Ort gebracht, und leicht bedeckt einige Zeit stehen gelassen.

Gewürz- oder Räuberessig,

als Präservativmittel bei epidemischen Krankheiten.

Man nehme:

Wermuthspitzen,
Rosmarinspitzen,
Salbeykraut,
Pfeffermünzkraut,
Rauten von jedem 3 Loth;
Lavendelblumen 4 Loth,
Alantwurzel, Muskatnuß,
Kalmuswurzel, Gewürznelken,
Zimmet von jedem 2 Quentchen;
Weinessig 4 Maaß.

Dieses wird 8 Tage digerirt, ausgedrückt und 1 Loth Kampfer in 3 Loth Weingeist gelößt, zugesetzt; filtrirt und aufbewahrt.

Mineralwasser-Bereitung.

Mineralwasser künstlich zu bereiten.

Es beruhet dieses darauf, daß man die Bestandtheile der Wasser kennt, welche man nachahmen will, so lassen sich diese alsdann auf dem Wege der Kunst zusammensetzen.

Zum Beispiel:

Selter-Wasser.

5½ Pfund Selterwasser enthalten,
60 Cubikzoll fixe Luft (Kohlenstoff)
17 Gran Kalkerde,
29½ Gran Bittersalz (Magnesia sulphurica),

24 Gran Mineralkali (Natrum),
109½ Gran Kochsalz (Natrum muriaticum).

Um dem Wasser die fixe Luft mitzutheilen, bediene man sich, des Tafel 3. bezeichneten Apparates, und löse nachdem die übrigen Bestandtheile in demselben nach angegebenem Verhältniß auf.

Spaawasser.

5½ Pfund dieses Wassers enthalten,
3¼ Gran Eisen,
8½ Gran Kalkerde,
20 Gran Bittersalz,
8½ Gran Mineralkali,
1 Gran Kochsalz und
45 Cubikzoll Luftsäure (Kohlenstoff).

Man nimmt statt dem Eisen und Kochsalz 1½ Gran salzsaures Eisen, das Uebrige wird ganz wie bei der Angabe des Selterwassers gemischt.

Pyrmonterwasser.

Enthält in 5½ Pfund dieses Wassers,
3¼ Gran Eisen,

30 Gran Kalkerde,
38½ Gran Gips (schwefelsaure Kalk
erde),
45 Gran Magnesia (Bittererde),
25 Gran Bittersalz (Magnesia sul
phurica),
1 Gran Kochsalz,
90 Kubikzoll fixe Luft.

Man verfahre wie bei dem vorhergehende

Selterwasser kann auch auf folgend
Art bereitet werden.

Man füllt eine Flasche, welche 1
Quart hält mit reinem Wasser an, bringt
dann 2 Loth weiße Kreide und 2 Loth Wei
steinsäure hinein, und läßt es damit so lan
digeriren, bis das Wasser einen säuerlich
Geschmack erhalten hat und beim Zutri
der Luft Kohlenstoff fahren läßt. Sodan
schüttet man die Flüssigkeit in eine andre re
ne Flasche, welche 10 Gran kohlensaures M
neralkali und 50 Gran Kochsalz enthält,
hat man ebenfalls ein gutes Selterwasser b
kommen.

Jedes Mineralwasser, dessen Bestandtheile chemisch untersucht und gefunden worden, kann somit auf die vorher beschriebene Weise genau nachgeahmt werden, und der denkende Arbeiter wird leicht die kleinen Handgriffe und Vortheile gewahr werden, welche hier näher zu beschreiben überflüssig wäre.

Zweiter Abschnitt.

Gegenstände der wirklichen oder allgemeinen Oekonomie.

Neue Pflanzungsart der Kartoffeln.

Man nimmt auf einen rheinischen Morgen, zwei Berliner Scheffel Kartoffeln und zwar die größten, welche man haben kann; schneidet solche in der Mitte durch und legt sie, Eine neben die Andre, auf ein gesenktes Beet mit dem Schnitt auf die Erde; alsdann decke man 4 Zoll Erde darüber. Zu Ende des May, wo die Zweige 3 bis 4 Zoll hoch sind, erwartet man einen guten Regen; und nachdem das Land gut zubereitet ist, reißt man die Kartoffeln auf, bricht Zweig für Zweig ab und pflanzt sie 4 Zoll tief, in gehöriger Entfernung, an den dazu bestimmten Ort *).

*) Die Pflanzen sind nur so lange zur Verpflanzung tauglich, als sie noch keine Blumendolden haben.

Inländischem Holze die Mahagonifarbe zu ertheilen.

Das glatt gehobelte Holz wird mit Scheidwasser eingerieben, und bis zur Trockne stehen gelassen, dann bestreicht man dasselbe mit einer Lösung von 1 Loth Drachenblut, 1 Loth Mineralkali und 2 Pfund Weingeist, und alsdann mit einer im Verhältniß der vorigen, gleichstehenden Mischung von Tafellack, Mineralkali und Weingeist, und polirt es sodann mit Bimsenstein, zuletzt aber mit einem in Leinöhl gekochtem Buchenstäbchen.

Eine schnelle Mastung des Viehes.

Man giebt dem zu mästenden Vieh täglich einen bis zwei Löffel voll Gips in feuchtem Futter, so wird die Folge die Wirkung desselben zeigen.

Ein Pferd um die Hälfte der Kosten zu füttern.

Man giebt ihm den Hafer oder Kartoffeln als Brod zu fressen, so wird man nach genauer Berechnung finden, obschon diese Art Fütterung kostspieliger scheint, daß dennoch die Hälfte der Kosten erspart werden.

Kupferstiche auf Holz abzuziehen.

Das dazu brauchbare Holz muß fest und zartjährig seyn. Z. B. Linden, Goldahorn, Weißlinden, gemeiner Ahorn, Weißbuchen sind vorzüglich brauchbar.

Wenn das Stück, auf welches der Kupferstich kommen soll, gehörig zugerichtet ist, so schleift man dasselbe mit Leinöhl sauber aus und trocknet es; dann wärmt man es nochmals über dem Kohlenfeuer und trocknet es, damit der Grund so viel als möglich von dem eingedrungenen Oehl befreit werde.

Nun grundirt man die Platte mit folgendem Firniß. Nehmlich:

4 Loth Gummi Sandrach,
2 Loth Tafellack,
1 Loth venetianischen Terpentin,
1 Pfund Weingeist.

Dann wird er mit der gewöhnlichen Politur zum Glanze gebracht. Als:

4 Loth Tafellack,
2 Loth Gummi-Animae,
1¼ Pfund Weingeist.

Von den Kupferstichen hierzu.

Man wählt am besten solche Stiche, welche sauber im Stiche sind und einen star-

ken Druck haben, es mögen gestochene oder radirte Blätter, Kupfer oder Holzstiche seyn; diejenigen, welche wie getuscht aussehen, sind vorzüglich gut dazu.

Eigentliche Verfahrungsart.

Man nimmt ein Fournier von weißem zartem Holze, trägt 3 mal den ersten Firniß auf, während dem weicht man die Landschaft in Salzwasser ein, welches je länger je besser ist. Wenn der 3te Anstrich recht trocken ist, so nimmt man das Kupfer aus dem Wasser, trocknet es mit Fließpapier ab, und erwärmt sodann ein etwas größeres Brett als das Fournier auf einer Kohlenpfanne, und legt ein eben so großes Stück Flanell, Multon oder Bieber zurecht; ist dieses geschehen, so giebt man dem Fournier wie dem Kupferstich noch einen Anstrich, legt letzteren auf das Fournier, darauf das Flanell und über dieses das erwärmte Brett, welches mit Schrauben überall befestigt wird. Dieses alles muß in der größten Geschwindigkeit geschehen.

Nach drei Stunden wird alles wieder abgenommen, das Papier vermittelst nassem Flanell behutsam abgewaschen, und die letzte Rinde mit Leinöhl und dem bloßen Finger

weggebracht, sodann polirt man die Oberfläche mit diesem Oehl und reiner Leinwand einige Minuten lang, und trocknet sie vollends ab.

Hierauf giebt man mit Kopal- oder dem angegebenen Grundfirniß mehrere Anstriche und polirt sie.

Mittel, damit das Brod nicht schimmlicht werde.

Man gieße in den Teig ein wenig Lavendelgeist oder mische etwas gestoßenen Anis darunter.

Kartoffelhefe zum Ersatz der Bierhefe bei allem Gebackenen.

Man zerdrücke 1 Pfund Kartoffeln, thue dazu 4 Loth Zucker und 1 Eßlöffel voll Bierhefe; dann gieße man $1\frac{1}{2}$ Maaß warmes Wasser darüber und lasse es an einem warmen Orte 24 Stunden gähren. Man erhält eine Masse der vortrefflichsten Hefe, die auch zum Bierbrauen zu gebrauchen ist. Auf eine Ohm Hefe werden 60 Pfund Kartoffeln gerechnet; statt des Zuckers kann man auch Honig in Anwendung bringen.

Wachslichter, welche man nicht zu putzen braucht.

Das ganze Geheimniß besteht darin, daß man die feinste Baumwolle zum Dochte nimmt, und dem Wachs 6 Prozent Talg zumischet.

Kartoffelfrüchte wie Oliven einzumachen.

Man sammelt dieselben gegen Herbst, wenn sie noch grün und von der Größe einer Haselnuß sind; nachdem dieselben gereiniget worden, legt man sie 48 Stunden in eine Salzlacke und läßt sie sodann einen halben Tag in einem hölzernen Durchschlag liegen, damit die überflüssige Lacke ablaufe; sodann kocht man sie in Weinessig bis sie gleich den Oliven durchscheinend geworden, doch so, daß sie nicht weich werden; läßt alsdann den Essig ablaufen und bewahrt sie in verbundenen Gläsern zum Gebrauche auf.

Die Knochen junger Tauben in Zeit von 24 Stunden beim Leben roth zu färben.

Man gebe den Tauben, womit man diesen Versuch machen will, gröblich zerstoßene oder

zerschnittene Färberröthe oder Krapp zu fressen, so werden ihre Knochen in 24 Stunden Rosenroth, in drei Tagen aber dunkel Scharlachroth gefärbt seyn; größere Thiere, als Hühner, Enten, Gänse ꝛc. bedürfen ohngefähr vierzehn Tage, bei Anwendung desselben Mittels. Deßgleichen thut auch Blauholzextrakt dieselbe Wirkung.

Braunschweiger Würste.

Man nehme:

frisches gekochtes Schweinenfleisch zu kleinen Würfeln geschnitten 3 Pf.,
gekochte abgezogene und länglich geschnittene Zungen 6 Stück,
geriebenes Weißbrod 10 Loth,
gehackte Leber ½ Pfund,
frisches Schweinenblut 1 Schopp.,
Englisch-Gewürz, Pfeffer und Nägelchen jedes ½ Loth,
Salz so viel als nöthig.

Dieß wird in Därme gefüllt, eine Stunde kochen lassen und dann in den Rauch gehängt.

Augsburger Würste.

Man nehme:

Schweinenfleisch,

Rindfleisch, von jedem 5 Pfund ohne Knochen,

mit Salz gehackt und an einem kühlen Ort roth werden lassen; welches ein wenig Salpeter leicht bewirkt. Nach Verlauf von 24 Stunden mische man darunter:

1 Pfund geschnittenen Speck,
1 Quentchen Muskatenblüthe,
2 Quentchen Gewürznelken,
½ Loth Pfeffer.

Alles gröblich zerstoßen, was Gewürze sind, und mit der gehackten Fleischmasse vermischt, sodann in Därme gefüllt, fünf Tage in Rauch und sodann in die Luft gehängt.

Spanische Würste.

Man nehme das Fleisch von Vorder- und Hintervierteln, dem Rücken und Rippen einer Spansau, hacke es mit Salz und mische darunter:

Muskatblüthe ½ Quentchen,
Pfeffer ½ Loth,
Citronenschaalen 1 Loth,
Lorbeerblätter, so viel man mit drei Fingern fassen kann,
Spanischen Wein ½ Schoppen,
geschnittene, vorher gesalzene und geschälte Rindszungen 6 Stück.

Nun nehme man, wenn alles gut gemischt worden, die auseinander gebreitete Haut des Spanferkels; schlage darin das Füllsel, rollt und bindet diese zusammen, wickelt diese in ein reines Tuch und kocht sie in 2 Theile Wasser, 1 Theil Essig und 1 Theil Wein etwa eine halbe Stunde lang, sodann hängt man sie in Rauch.

Cervelatwürste.

Man nehme 15 Pfund nicht zu mageres Schweinenfleisch, hacke es mit 24 Loth Salz und mische:

10 Loth grob zerstoßenen Pfeffer, u.
2 Loth Muskatblüthe darunter.

Hierauf fülle man die Masse so fest wie möglich in Rindsdärme, und hänge die Würste einige Zeit in den Rauch, bis sie davon gehörig fest geworden.

Cervelatwürste nach anderer Vorschrift.

Man nehme:

10 Pfund zartes Rindfleisch,
4 Pfund Schweinenfleisch,
2 Pfund gewürfelten Speck,
½ Pfund Salz,

4 Loth gröblich zerstoßenen Pfeffer, nebst etwas Majoran und Rosmarin.

Nachdem das gehackte Fleisch mit den übrigen Ingredienzien vermengt worden und in Rindsdärme fest eingefüllt, läßt man die Würste 36 Stunden an einem gelinde erwärmten Orte liegen, trocknet sie sodann im Rauche und hängt sie zuletzt an die Luft.

Oder

Man nehme:

5 Pfund mageres Rindfleisch,
1½ Pfund Schweinenfleisch,
8 Loth in Würfel geschnittenen Speck,
9 Loth Salz,
1 Loth Pfeffer,
3 Quentchen Koriander und etwas Rosmarin.

Wird wie das vorhergehende behandelt.

Oder

Man nehme:

4 Pfund mageres Rindfleisch,
4 Pfund Schweinenfleisch,
½ Pfund Salz,
6 Loth gestoßenen Pfeffer,
2 Loth Gewürznelken,

1 Loth Koriander,
½ Loth Englisch-Gewürz,
1½ Loth geschnittenen Speck.

Hacke und mische alles wohl durcheinander, fülle es fest in Rindsdärme, lasse die Würste über Nacht in Salzwasser liegen, und hänge sie sodann in Rauch, bis sie gehörig davon durchdrungen und fest geworden sind.

Italienische Würste.

Man vermische:

3 Pfund zartes Rindfleisch,
5 Pfund Schweinenfleisch,
2 Pfund gewürfelten Speck,
15 Loth Salz,
2 Loth gröblich gestoßenen Pfeffer,
1 Loth Ingwer.

Dieses wird nebst 1 Schoppen Wein gemischt, in Därme gefüllt, und die Würste langsam im Rauch getrocknet.

Wälsche Würste.

Man nehme:

6 Pfund mageres Rindfleisch,
2 Pfund in Würfel geschnittenen Speck,
½ Pfund Salz,

½ Quentchen Kardamomen,
1½ Loth gestoßenen Pfeffer,
½ Loth Gewürznelken,
1 Loth Koriander,
2 Loth Majoran.

Alles wohl untereinander gehackt, dann in Därme gefüllt, und die Würste, nachdem sie 12 Stunden in Salzwasser gelegen, im Rauchfang getrocknet.

Braunschweiger Würste.

Man nehme:

8 Pfund von den nicht zu fetten Lenden und Schenkeln junger Schweine,
14 Loth Salz,
6 Loth Salpeter,
4 Loth gestoßenen Pfeffer,
1 Loth Ingwer,
½ Loth Gewürznelken.

Nachdem das gehackte Fleisch mit den übrigen Ingredienzien gemischt worden, füllt man die Därme und läßt sie 24 Stunden hängen, drückt sie alsdann nach und bindet sie dann kürzer, worauf man sie preßt und im Rauche trocknet.

Knackwürste.

Man nehme:

3 Pfund Rindfleisch,
5 Pfund Schweinenfleisch,
1 Pfund fein geschnittenen Speck,
16 Loth Salz,
1 Loth Pfeffer,
1 Loth Gewürznelken,
½ Loth Muskatnuß.

Nachdem die Gewürze mit dem gehackten Fleische wohl vermischt worden, füllt man die Därme und bringt sie unverbunden in die Nähe eines warmen Ofens, läßt sie da etwas hart werden, drückt sie fest in den Därmen zusammen, und nachdem man sie sodann verbunden, trocknet man sie im Rauche.

Salami oder italienische Fleischwürste.

Man nehme:

12 Pfund sehr fein gehacktes fett und mageres Schweinenfleisch,
½ Pfund Salz,
4 Loth grob gestoßenen Pfeffer,
½ Pfund Schweinenblut,
1 Schoppen weißen Wein.

Wenn dieß alles gehörig vermischt worden, fülle man die Därme damit an, trockne sie

im Rauch, und wenn sie gehörig hart geworden, bestreicht man sie mit Olivenöhl und bewahrt sie in bedeckten irdnen Töpfen auf.

Nürnberger Würste auf 10 Stück.

Nimmt man:

2 Pfund mageres Schweinenfleisch,
6 Loth Salz,
¼ Pfund in feine Würfel geschnittenen Speck,
4 Stück Gewürznelken,
½ Loth Pfeffer,
Majoran und Thymian von jedem ½ Loth.

Ist das Füllsel durch fleißiges Hacken wohl untereinander gemischt, so füllt man es in ¼ Elle lange Bratwurst-Därme. Diese Würste werden in brauner Butter auf dem Roste gebraten.

Hahnemanns Weinprobeflüssigkeit und die schädliche Verfälschung mit Blei zu entdecken.

Man nehme 2 Quentchen Schwefelkalk, welchen man durch Schmelzung gleicher Theile, Schwefel und Kalk, in einem verschloßenen

Tiegel erhält. Zu diesem mische man 2 Quentchen Weinsteinsäure und 1 Pfund destilirtes Wasser.

Man schüttelt alles in einem verstopften Glase stark untereinander; nachdem es sich gesetzt hat, gießt man die klare Flüssigkeit in ein Glasgefäß, worin eine halbe Unze Weinsteinsäure enthalten ist, die Auflösung hebt man in kleinen wohlverstopften Gläsern auf.

Ist der Wein bleihaltig und man tröpfelt von dieser Flüssigkeit etwas in ein mit solchem Wein halb gefülltes Glas, so zeigt sich ein brauner oder dunkelschwarzer Niederschlag; enthält er Arsenik, so zeigt sich ein gelber, und enthält er Queckſilberpräparate, ein dunkelgelber oder bräunlicher Niederschlag.

Talglichter zu bereiten, welche nicht nur weit heller als die gewöhnlichen, sondern auch zweimal so lange brennen und nicht ablaufen.

Man waſche zuerſt, und koche dann 8 Pfd. Hammelstalg mit Wasser (dem man auf jedes Pfund 1 Quentchen Pottasche zugesetzt hat) rein aus, so daß ein Tropfen, auf glühende Kohlen gebracht, hell und ohne Ziſchen

entzündet. Nun gieße man das Fett durch einen Seiher, um es von seinen Grieven zu befreien, und setze es nachher aufs Neue mit:

8 Pfund reinem Flußwasser,
1 Loth gereinigtem Salpeter,
1 Loth Salmiak,
4 Loth reinen Alaun,

aufs Feuer, und lasse es so lange damit kochen, bis alle Feuchtigkeit verdunstet ist, und reinige es nochmals durch Durchgießen in einem leinenen Beutel.

Die Dochte dazu werden aus halbleinen Garn und Baumwolle gefertigt, und durch eine Mischung von gleichen Theilen Wachs, Talg und $^1/_8$ Kampfer durchgezogen, worauf nun die Lichter nach der gewöhnlichen Art gegossen werden.

Untersuchung des Bleyweißes auf seinen Gehalt von beigemischtem Schwerspath und kohlensaurem Kalk oder Kreide.

Man nehme 6 Loth des zu untersuchenden Bleiweißes und löse dieses in 4 Loth, mit der Hälfte des Gewichts Wasser, verdünnte Salpetersäure, folglich mit 6 Loth verdünntem Scheidewasser auf; dasjenige so sich darinnen nicht auflöset und am Boden unangegriffen

liegen bleibt, sondere man durch Filtriren ab und untersuche sein Gewicht, welches die Menge des in 2 Loth beigemischtem Schwerspaths anzeigt.

Der kohlensaure Kalk oder die Kreide, welche das Bleiweiß enthält, ist noch in der Flüssigkeit mit aufgelößt, und man findet den Betrag desselben, wenn man in diese so lange verdünnte Schwefelsäure tröpfelt, als sich ein graubrauner Niederschlag zeigt, welchen man gleichfalls absondert und wiegt. Nimmt man das Gewicht beider Niederschläge alsdann zusammen, so zeigt der sich ergebende Verlust an 2 Lothen, die Menge der beigemischten Kreide an.

Das schwefelsaure Blei enthält 75¾ Prozent metallisches Blei.

Anweisung über die Mittel, die verschiedenen Arten Zinne zu unterscheiden, welche im Handel vorkommen.

Man kennt in dem Handel 6 Hauptgattungen des Zinns; nehmlich:

1.) das Zinn aus Malaga, das reinste,
2.) — — — Canca,
3.) — — — Mexico,
4.) — — — England,

5.) das Zinn aus Böhmen,
6.) — — — Sachsen.

Das ächte Zinn unterscheidet sich durch Klang, Farbe und Bruch. Die Farbe des reinen Zinns ist glänzend weiß, annähernd der des Silbers.

Das Blei, Kupfer und Eisen, die gewöhnlichsten, der mit Zinn vermischten Metalle, geben ihm eine andere, ins Graue spielende Farbe, mehr oder weniger bemerkbar nach Maasgabe des Verhältnisses.

Der Arsenik, welcher sich auch oft darunter befindet, hat nicht dieselbe Wirkung auf das Zinn, macht es vielmehr weißer, glänzender, aber härtet es.

Das Knirschen des Zinns, wenn es gebogen wird, kann auch dazu dienen, das reine Metall bis auf einen gewissen Punkt zu unterscheiden.

Die knirschenden Töne bei demselben sind stark, aber nicht zahlreich. Zinn mit Blei und Kupfer verbunden, giebt dagegen ein kleineres, volleres Geknister. Eisen und Arsenik verändern diese Eigenschaft nicht so merklich als Blei und Kupfer. Der Bruch des Zinns ist nicht weniger geeignet die Güte dieses Metalls zu erkennen, als die eben angeführten Mittel, aber um zu diesem Zwecke zu gelan-

gen, giebt es eine Art den Bruch zu machen. Man nehme einen dünnen Staab von dem Zinne, welches man untersuchen will, schneidet es in die Hälfte mit einem Meißel ein, und bieget ihn nach entgegengesetzter Richtung des Schnittes. Wenn das Zinn fein ist, wird man genöthigt seyn, den Staab mehrmals in entgegengesetzter Richtung zu biegen, man wird die Materie sich verlängern und an beiden Enden in Spitzen ausgehen sehen; sie wird bei einer weißen, matten Farbe weich wie teigartig erscheinen.

Wenn das Zinn Blei, Kupfer und Eisen enthält, so wird der Bruch viel leichter seyn, und bei einer grauen, mehr oder weniger dunklen Farbe, eine körnigte Oberfläche, statt einer teigartigen zeigen.

Noch ein sicheres Mittel um das Zinn zu untersuchen.

Man lasse eine gewisse Quantität Zinn, dessen Güte man wissen will, schmelzen und gieße davon Platten aus, in eine Stein- oder Metall-Form. Ist die Materie fein, wird die Oberfläche der Platte glänzend seyn, wie polirt, oder wie durch Queckſilber gezogen. Ist im Gegentheil das Zinn mit Blei, Eisen,

Kupfer, oder mit diesen 3 Metallen zugleich verbunden, so werden die Oberflächen der Platten, eine matte weiße Farbe oder wenigstens angelaufene Stellen zeigen, oder man wird einen Anfang von Kristallisation sehen.

Diese Wirkung ist ohnfehlbar, und kann durch eine kleine Quantität von fremden Metallen hervorgebracht werden; Arsenik ist das einzige, welches am wenigsten verursacht, wenn es nicht in einem großen Verhältniß dabei ist. Will man wissen ob Arsenik im Zinne enthalten ist, so schlägt man es in dünne Platten, schneidet diese ganz klein und löst diese kalt durch reine Salzsäure von 8 Graden auf, enthält das Zinn Arsenik, so bemerkt man in der Flüssigkeit ein röthlich braunes Pulver, von welchem die Quantität sich vermehrt bis die Auflösung des Zinns vollendet ist; der Niederschlag gehörig ausgewaschen und bei gelinder Wärme getrocknet; ist es Arsenik, so thut er, wenn er auf glühende Kohlen gebracht wird, einen knoblauchartigen Geruch verbreiten.

Um zu wissen ob Eisen, Kupfer oder Blei in dem Zinn enthalten ist, behandelt man es fein zertheilt (z B. granulirt oder in dünne Blättchen geschlagen) mit 15 Theilen seines Gewichtes Salpetersäure von 15 Grad, man

läßt anfänglich diese Körper für sich allein wirken, aber nachher wird Siedhitze angewandt, so lange bis sich kein Salpetergas mehr entwickelt. Das Zinn fällt als ein weißes, in Salpetersäure unauflösliches Pulver (Zinnoxid) nieder; die fremden Metalle befinden sich in der sauren Auflösung, zu dieser bringt man das zum Abwaschen des Zinnoxids gebrauchte Wasser, und konzentrirt die ganze Flüssigkeit durch Abdampfen, bringt eine Auflösung von schwefelsaurem Kali in Wasser dazu, damit sich schwefelsaures Blei niederschlage, welches 75 ¾ metallisches Blei enthält.

Nach Entfernung des schwefelsauren Bleies bringt man in die Flüssigkeit Amoniak, bis es hervorstechend ist; ist Eisen vorhanden, so wird es sich bald in gelben Flecken zeigen, die sich zu Boden setzen, und die Flüssigkeit wird eine mehr oder weniger blaue Farbe annehmen, wenn sie Kupfer enthält.

Will man die Menge des Kupfers wissen, so muß man die Flüssigkeit behutsam abgießen, und den eisenhaltigen Niederschlag wiederholt trocknen; dann läßt man die Flüssigkeit bis zur Trockne verdampfen, kalcinirt den Rück-

stand, um das Amoniak daraus zu vertreiben, löset ihn in sehr verdünnter Schwefelsäure auf und hängt eine dünne Platte von reinem Zink hinein, wodurch das Kupfer metallisch niedergeschlagen wird.

Man kann auch das Eisen und das Kupfer in dem Zinn erkennen, indem man es mittelst der Wärme in konzentrirter Salzsäure auflößt, läßt die Auflösung bis zur Syrupsdicke verdampfen damit die überflüssige Säure weggeschaft wird; dann vermischt man sie mit 50 Theilen Wasser, und setzt wiederholt einige Tropfen blausaure Kalkauflösung hinzu, während man sie schüttelt, und läßt sie darauf ruhig stehen.

Der Niederschlag wird seyn, entweder:

1) ganz weiß, dann enthält das Zinn weder Kupfer noch Eisen; oder
2) blau, mehr oder weniger lebhaft, dann enthält es Eisenoxid; oder
3) rosenroth, mehr oder weniger tief, dann enthält es Kupfer; oder
4) wenn endlich der Präzipitat purpurn ist, mehr oder weniger ins Blaue oder Rothe ziehend, dann wird das Zinn, Kupfer und Eisen enthalten.

Mischung dauerhafter Mörtels zum Land- und Wasserbau für Architekten und Maurer.

Kalk als ein Hauptbestandtheil im Mörtel, muß jederzeit gut ausgebrannt und dadurch seiner Kohlenstoffsäure als seines Krystallisationswassers beraubt seyn, um die Eigenschaft zu erhalten, wenn er zu Mörtel verarbeitet worden, wieder die verlorne Kohlensäure anzuziehen, und indem er in den Versteinerungszustand zurück geht, die durch ihn verbundene Steinmassen zusammenhält. Eine fehlerhafte Beschaffenheit des Kalkes ist, wenn er Kochsalz in seiner Mischung enthält, welches gewöhnlich bei dem Muschelkalk der Fall ist, und ihn zur Bauarbeit unbrauchbar macht, indem der damit bereitete Mörtel mit der Zeit verwittert, und den Mauerfraß an den Wänden verursacht.

Es geschieht dieß nehmlich durch die allmählige Zersetzung des beigemengten Kochsalzes; wobei sich die Salzsäure mit dem Kalk zu einer die Feuchtigkeit stark anziehenden Substanz verbindet, so daß die Wände immer naß sind und das Natrum als ein wolliges Salz auf der Außenfläche verwittert. Architekten und Maurer thun daher wohl daran,

einen in solchem Verdachte stehenden Kalk folgender Weise zu prüfen, bevor sie ihn zum Mörtel anwenden; desgleichen auch die Tüncher bei der verschiedenen Anwendung des Kalks.

Man löst eine beliebige Menge, des zu untersuchenden Kalkes in verdünnter Salpetersäure auf, filtrirt die Lösung und tröpfelt etwas salpetersaure Silberauflösung hinein; zeigt sich ein weißer käsartiger Niederschlag, so enthält der Kalk beigemengtes Küchensalz und ist somit verwerflich, bleibt die Flüssigkeit hell, so ist der Kalk von dieser Beimischung rein und frei.

Vorzügliche Zusammensetzungen eines guten Mörtels, sind folgende.

Gleiche Theile gebrannten Kalk und Schiefermehl mit Wasser zum Mörtel angeknetet, geben einen an den Steinen sehr gut haftenden Mörtel, welcher auch zum Wasserbau mitunter brauchbar ist.

Ferner: 1 Theil Schiefermehl,
1 Theil Ziegelmehl und
3 Theile Kalk,

mit Wasser gemengt, giebt einen Mörtel dem vorigen ähnlich, nur daß er leichter Eindrücke annimmt, und mehr geneigt ist Wasser einzusaugen.

2 Theile Ziegelmehl und
1 Theil Kalk,

giebt mit Wasser zum Mörtel angeknetet, ein dem vorigen in allen Stücken gleichkommendes Produkt.

2 Theile Ziegelmehl und
2 Theile Kalk

mit einer Alaun-Auflösung zum Mörtel angeknetet, zeigt sich nach dem Austrocknen etwas lokerer als gewöhnlich, saugt indessen kein Wasser ein, bildet aber auf der Aussenseite einen Anflug von verwittertem Alaun.

84 Theile Sand,
12 Theile Kalk,
10 Theile Wasser,
4 Theile frischen weißen Käß,

zu einer gleichförmigen Masse verarbeitet, geben einen Mörtel, welcher alle erforderlich gute Eigenschaften in sich vereint, und daher besonders zu empfehlen ist.

3 Theile Ziegelmehl,
3 Theile an der Luft zerfallnen Kalk,
2 Theile frischen Kalk

gemengt, und mit Wasser zum Mörtel angeknetet geben einen für den Wasserbau ganz vorzüglich guten Mörtel.

4 Theile blauer Thon,
60 Theile Sand,
6 Theile gepulverter Braunstein,
90 Theile gebrannter Kalk,

mit Wasser zum Mörtel angeknetet, geben einen überaus festen Mörtel.

Wohlfeiler Kleister für Buchbinder, Tapetenfabrikanten, Leinwandmanufakturen, Mahler, ꝛc.

Man zerreibe ein Pfund gut gewaschene rohe Kartoffeln auf einem Reibeisen, und koche das so erhaltene Mark mit 6 Pfund reinem Wasser einige Minuten lang. Nun wird das Gesottene vom Feuer genommen, ein Loth gepulverten Alaun nach und nach darunter gerührt und mit hölzernen Löffel so lange durcheinander geschlagen, bis der Leim

oder die Pappe völlig klar geworden ist, in welchem Zustande derselbe nun angewendet werden kann. Er leistet nicht nur dieselben Dienste, wie der aus Stärkmehl direkt bereitete, sondern ist auch wegen seiner Wohlfeilheit dem andern vorzuziehen.

Verfertigung des Barth'schen Grün, oder einer der Gesundheit nachtheiligen grünen Mahlerfarbe.

Man koche in einer hinreichenden Menge reinem Flußwasser 3 Pfund gemahlne Quercitronenrinde und 4 Pfund Alaun ohngefähr eine Stunde lang und seiht es sodann durch. Nun setzt man von einer reinen Pottaschen-Lösung in Wasser so lange zu, bis die Pottasche vorwaltet und wascht den sich erzeugenden Niederschlag mit Wasser rein aus. Ferner löst man 2 Pfund des besten Berlinerblaus mit ½ Pfund konzentrirter Schwefelsäure, die man mit ½ Pfund Wasser verdünnt, etwa 24 Stunden digeriren läßt, und auch den hier vorhandenen Niederschlag mit Wasser gehörig aussüßt. Nun rührt man 1 Pfund weißen geschlämmten Pfeifenthon in einem Gefäße mit Wasser an, und trägt sowohl von dem gelben als blauen Niderschlage so

lange hinein, bis man die gewünschte Nüance von Grün erhalten hat. Sowohl in Rücksicht der Dauer als Schönheit, ist dieses Grün dem aus Grünspan erhaltenen vorzuziehen, indem weder die Einwirkung der Luft noch des Lichtes eine zerstörende Wirkung darauf äußert, und auch die Gesundheit nicht benachtheiligt werden kann.

Stricke, Taue, Segeltuch, Fischernetze Packtuch und leinene Spritzenschläuge, auf Art des Leders zu gerben, und diese Gegenstände so vor früher Zerstörung durch Fäulniß zu sichern.

Bisher bediente man sich dieses zu bezwekken, des Theers; indessen entspricht die Betheerung manchen Zwecken nicht, und ist überdieß sowohl des bösen Geruchs halber, als der zuweilen damit verbundenen Gefahr wegen, nicht allgemein anwendbar.

Besser wird dieser Entzweck erreicht, wenn man sich von Eichenlohe eine Lohbrühe bereitet, indem man $\frac{1}{2}$ Cntr. Eichenlohe mit 16 Maaß warmem Wassers 48 Stunden ziehen läßt, dann abzapft und nochmals $\frac{1}{2}$ Cntr. frische Eichenlohe in die Brühe bringt, wodurch

sie nach 48 Stunden völlig gesättiget zum Gerben der dazu bestimmten Gegenstände verbraucht werden kann, wenn selbe zuvor auf folgende Weise zubereitet worden. Um diese Vorbereitung zu veranstalten, löset man einen Theil gewöhnlichen Tischlerleim in seinem vierfachen Gewichte Wasser in der Wärme auf, und nimmt den sich etwa bildenden Schaum ab. Nun wird diese Auflösung bis zur Temperatur von 60 Grad Reaumür erwärmt, und endlich die Gegenstände hineingelegt, die darin getränkt werden sollen, welche man so lange darin liegen läßt, bis sie von der Leimauflösung völlig durchdrungen sind; sie werden jetzt herausgezogen, und ohne solche auszuringen in warmer Luft zum Austrocknen aufgehängt.

Wenn sie so weit getrocknet sind, daß sie noch biegsam erscheinen, so werden sie in einer hölzernen Wanne locker geschichtet, darin mit der zubereiteten Lohbrühe übergossen, und 12 bis 14 Tage darin liegen lassen.

Sie werden nun aus der Lohbrühe herausgenommen, abermals an einem schattigen Orte getrocknet, und darauf mittelst eines Pinsels, mit in der Wärme geschmolzenen Talg heiß getränkt, und nachher mit einem

wollenen Lappen so lange eingerieben, als noch Fettigkeit einsaugen will.

Taue und Stricke sind nun zum Gebrauch fertig, andere flache Gegenstände, wie Segeltuch ꝛc., rollt man noch, um ihnen Glätte und Geschmeidigkeit zu geben.

Verfertigung des Zündpapiers statt des Zunders.

Man nehme 1 Quentchen Bleizucker, löse diesen in 1 Schoppen Regenwasser auf, und tränke damit alles bedruckte oder unbedruckte, Fließpapier, drücke die überflüssige Feuchtigkeit sanft aus, und hängt so das getränkte Papier auf einem luftigen Boden zum Trocknen auf; worauf man das getrocknete Papier ohne weiters in Gebrauch nehmen kann, welches eben so schnell, als Zunder oder Feuerschwamm zündet, und somit diesen entbehrlich macht.

Bereitung der türkischen Rosenperlen.

Man verarbeitet eine Quantität Rosenblätter in einem eisernen Mörser zu einem äusserst feinen Teige, läßt diesen an der Luft trocknen und reibt sie sodann aufs Neue mit

etwas Zusatz von Kienruß und so viel Rosenwasser so lange ab, bis sie einen höchst möglichen Grad von Feinheit der Masse darbieten, aus welcher man nun auf Art der Pillen, mit einer Maschine Perlen formt, die noch weich mit einer Nadel durchstochen werden, um sie in Schnüren fassen zu können. Sind sie durch Trocknen an der Luft so hart geworden, daß sie keine Eindrücke mehr annehmen, so polirt man sie mit einem Lappen und einer wohlriechenden Substanz; als Rosen- oder Bergamotten-Oehl.

Schmutzig gewordene ächte Perlen zu reinigen und auf eine einfache Weise wieder wie neu herzustellen.

Man bereitet sich zu diesem Behufe, eine in bedeckten Gefäßen gut verglühete, zart gepulverte und durch eine Florsieb geschlagene Kohle von Lindenholz. Ein halbes Loth dieses Pulvers wird in einem Topfe mit 1 Pfd. Wasser zum Sieden gebracht, hängt die zu reinigenden Perlenschnüre so lange über den Dampf des siedenden Wassers, bis sie durchwärmt sind, taucht solche sodann in die Flüssigkeit unter, und läßt sie unter öfterm Um-

wenden 5 Minuten lang kochen, hierauf aber darin erkalten.

Die Perlen werden nun herausgenommen, mit reinem Wasser abgewaschen, worauf sie wieder in ihrem schönsten Glanze erscheinen.

Die gesalzene als ungesalzene Butter lange aufzubewahren und gut zu erhalten.

Da die Hauptsache darin besteht, die Butter in einer stets geringen Temperatur zu erhalten, so bezweckt man dieses am leichtesten, wenn man dieselbe fest in Töpfe von Steinzeug einmacht, oder auch ungesalzen eindrückt, sodann diese Gefäße mit nasser Kalbsblaße verbindet, mit etwas flüssig gemachtem Fette übergießt und nun die so vor der Einwirkung der Luft verwahrten Gefäße in feuchtem Sand vergräbt, oder in Bütten mit Wasser gefüllt gegen die Wärme schützt. Auch kann man diesen Zweck auf folgende Art erreichen: indem man nehmlich über den Topf, worin die Butter enthalten ist, einen zweiten von einer porösen unglasirten Tonmasse setzt, diesen mit Wasser füllt und so an einen kühlen Ort stellt. Ist die Temperatur

nicht zu hoch, so wird das Wasser durch die Poren einen Ausweg finden, und so, indem es an den Außenwänden des andern Topfes herabfließt, dasselbe immer kühl erhalten.

Kartheuser-Schwefel zum Einbrennen der Fässer, in welchen kahnig gewordener Wein verbessert werden soll.

Man pulverisire alle nachstehenden Ingredienzien gröblich, schmelze hierauf den dazu bestimmten Schwefel, mische das vorbereitete Pulver darunter, und gebe ihm die gewöhnliche breite Schwefelform.

Man nehme dazu: 1/4 Pfund Anissaamen, 4 Loth Englisch-Gewürz, 6 Loth Koriander, 3 Loth Muskatnüsse 2 Loth Paradieskörner, 4 Loth Zimmetblumen, 3 Loth Gewürznelken, 6 Loth Weihrauch, 4 Loth Mastixgummi, 5 Loth Storax, 2 Loth Galgantwurzel, 3 Loth florentinische Veilwurzel und 4 Pfund gelben gestoßenen Schwefel.

Man verfahre nach obiger Angabe.

Bereitung der Fleischsuppen- oder Gelee-tafeln im Großen.

Man lasse sich nach Fig. 2. Taf. 2. einen Topf von Kupfer verfertigen, welcher unter dem Namen, der Papinianische Topf, bekannt ist. Er besteht in einem Kessel mit eingehängtem Siebe oder einem Rost und fest aufgeschraubtem Deckel in welchem ein Ventil angebracht ist, geschlossen durch ein Metallgewicht, welches jedoch dem überflüssigen Dampfe einen Austritt gestattet, und somit das Zerspringen des Topfes verhindert. Der untere Theil des Gefäßes wird bis nahe an das einhängende Sieb mit Wasser gefüllt, die zerhackten Knochen in das Sieb gethan, und sodann der Deckel luftdicht aufgeschraubt. Nun macht man Feuer unter den Kessel und bringt das Wasser ins kochen, dessen in die Höhe steigende Dämpfe nun die Knochen erweichen und die in ihnen enthaltene Gallerte auflößen, nachdem man so das Kochen zwei Stunden lang unterhalten, nimmt man die Geräthschaft auseinander und gießt die im Kessel befindliche, schon beinahe gallertartige Brühe in Stein- oder Porzellän-Gefäße, mischt denselben nachdem man sie noch langsam bis zur Gallertdicke eingekocht hat, etwas Gewürz zu und

gießt die Masse in die Tafelformen aus, läßt sie sodann bei gelinder Wärme völlig austrocknen und bewahrt sie an einem trockenen Orte auf.

Man kann sich von solchen Tafeln im Augenblick eine kräftige Fleischsuppe bereiten, indem man Wasser siedend macht und die etwas zerbrochenen oder auf einem Reibeisen geriebenen Tafeln damit übergießt. Dieselben Bouillontafeln werden auch in kleinern Quantitäten von Fleisch bereitet, aber die Knochen liefern sie ungemein wohlfeiler.

Extraktions-Apparat des Grafen-Real, zur Bereitung kalter Auszüge.

Er dient, kalte Extrakte aus verschiedenen vegetabilischen Stoffen schnell und mit Beibehaltung ihrer flüchtigen Theile, zu bereiten. Z. B. Kaffee auf diese Weise ausgezogen, ist viel geschmackreicher und konsistenter, als wenn es durch die Wärme ausgezogen wird.

Der Apparat ist folgender:

Ein Cylinder von Messing oder Zinn, besteht aus zwei Theilen, welche zusammengeschraubt werden können, so wie auf Taf. 2. Fig. 3. zu ersehen ist; im unteren Theile

desselben befindet sich ein äußerst feines starkes Blechsieb, worauf man die auszuziehende Substanz im verkleinerten Zustande, z. B. gemahlenen Kaffee bringt, ihn fest zusammendrückt, mit dem nöthigen Wasser übergießt, und sodann ein zweites durchlöchertes Blech darauf legt, zuletzt dann den Cylinder mit seinem oberen Theile zusammenschraubt, in welchem ein aufrecht stehendes Rohr eingelöthet ist, welches einen Schuh hoch über dem Cylinder mit einem luftdichten Krahnen versehen ist, und nach oben mit einem 16 bis 20 Schuh langen Rohre verbunden werden kann. Dieses Verlängerungsrohr wird vermittelst eines Trichters bis oben an mit Wasser gefüllt, zuvor aber der Hahnen desselben verschlossen. Will man nun den Kaffee so extrahiren, so öffnet man erst den, am untern Theile des Cylinders befindlichen Krahnen, woraus der Kaffee laufen soll, dann öffnet man den Krahnen an der Röhre so lange, bis die gehörige Menge Kaffee durchgelaufen ist, und schließt ihn sodann wieder. Der hier enthaltene Kaffe erscheint in Syrupsdicke und hat nicht das mindeste von seinen ätherischen Theilen verloren, weßwegen er an Geschmack und Geruch, dem durch Kochen bereiteten weit vorzuziehen ist. Man vermischt ihn nun mit

siedender Milch, oder erwärmt ihn auf Kohlen.

Geistige Extrakte, als Tinkturen, Liqueure und dergleichen, können darin viel kräftiger gewonnen werden, und man erspart bei solchen Ausziehungen vieles Feuer, weßwegen diese Maschine zu vielen ökonomischen Einrichtungen, eine Stelle verdient.

Bereitung eines Biers aus Quecken.

Es sind die sonst als Unkraut verachteten Queckenwurzeln, welche ein gesundes, blutreinigendes Bier abgeben. Man wäscht, trocknet und schneidet sie auf einer Hecksel-bank ganz kurz. Davon nimmt man, um 50 Maaß Bier zu gewinnen, 55 Pfund und 10 Pfund Hopfen. Die Quecken werden in 85 Maaß Wasser zwei Stunden lang gekocht, und die abgezogene Würze auf den in einem Bottich befindlichen Hopfen gegossen, wovon man sie nach dem Erkalten in den Gährbottig abzieht.

Hier setzt man nun der Würze ½ Pfund Hefe zu und läßt es so lange gähren, bis die Hefe anfängt zu sinken; man nimmt diese sodann ab und bringt das Bier zur weiteren

Ausgährung auf Fässer, es wird sehr bald trinkbar und kann bei vorsichtiger Behandlung einige Zeit erhalten werden.

Schmaragdgrüne Farbe aus dem Kaffee zu bereiten und mehreren Getränken eine unschädlich grüne Farbe zu geben.

Man läßt 1 Loth grüne frische Kaffeebohnen mit 4 Gran Mineralkali und 6 Loth Wasser einen Tag lang kalt digeriren, so wird man eine schön schmaragdgrüne Flüssigkeit erhalten, welche man durch Beimischen, andern Flüssigkeiten mittheilen kann.

Oder

Man nehme 2 Loth gestoßene ungebrannte Kaffeebohnen, digerire dieses bei ganz gelinder Wärme mit 4 Loth Weingeist einige Stunden lang, und nachdem man es abfiltrirt, dampfe man die Flüssigkeit zur Trockne ein, oder schlage mit Natrumauflösung die Farbe aus dem Weingeist nieder.

Eine Unze der erst angegebenen Kaffeetinktur, verschließe man in einem Glase mit eingeriebenem Stöpfel, in welchem nur einige Luft-

blaßen sind, nach sechs Tagen verliert die Tinktur ihre grüne Farbe und wird dunkelgelb. Man gießt die Flüssigkeit in ein offenes Glas und in einer Stunde hat sie ihre grüne Farbe wieder. Deßgleichen ein Theil von der gelb gewordenen Flüssigkeit an der Sonne getrocknet mit Gummiwasser angemacht, und damit auf Papier geschrieben, giebt eine schön schmaragdgrüne Schrift. Man kann sich dieser Tinktur bedienen, um unansehnlichem Kaffee eine grüne Farbe zu ertheilen und es wird jedem leicht seyn, zu finden, wie er dieß bewerkstelligen kann.

Maywürmer einzumachen zum Gebrauch für Auszehrende, Lungensüchtige und solche, welche von der Wasserscheu oder Hundeswuth befallen sind.

Der Maywurm, Oehlkäfer (Meloe majalis) darf mit dem Maykäfer oder Laubkäfer (Scarabæus melolontha) nicht vewechselt werden.

Er hat 1) schnurförmige Fühlhörner,
2) einen rundlichen Brustschild,
3) weiche biegsame Flügeldecken,
4) buckelichen unterwärts gebogenen Körper.

Diese kurze deutliche Angabe ihrer Verschiedenheit vom Maykäfer, mag vor Irrthum zu verhüten hinlänglich seyn.

Man macht sie ein, indem man nach Verhältniß der Menge, welche man hat, Honig durch Kochen mit Wasser und Abschäumen reinigt, ihn bis zur Geleedicke wieder eindampft und die von ihren Köpfen befreiten Maywürmer hineinlegt, so lange der Honig noch warm ist; sodann sie an einem kühlen Orte aufbewahrt. Ihr Gebrauch wird in der medicinischen Abtheilung dieses Werkchens angegeben.

Handkäsen durch künstliche Behandlung die volle Eigenheit und Geschmack des Schweitzerkäses zu geben und sie gegen Fäulniß zu bewahren.

Ich lernte diese einfache für den Oekonomen und den bürgerlichen Haushalt wichtige Behandlungsweise zufällig kennen, indem ich auf einer Reise den gerade damit beschäftigten Wirth in einem Nebenzimmer überraschte, und welcher die Gefälligkeit hatte mir sein Geheimniß mitzutheilen; da ich weit von ihm entfernt, ihm keinen Schaden bringen würde.

Es besteht die ganze Kunst darin, daß

man die Handkäse rein abwascht, abtrocknet und in ein Faß, dessen oberen Deckel herausgenommen, schichtweise auf etwas feuchtes Stroh lege, dann wenn es bis auf zwei Drittheile angefüllt, den Deckel wieder einsetze und durch ein in demselben angebrachtes Loch darin einen Schwefellappen abbrennen, es fest verspunde und 2 Monate stehen läßt. Ich aß von solchen Käsen, welche etwas groß geformt waren und war überrascht von der genauen Aehnlichkeit mit den Schweitzerkäsen in Betreff ihres Geschmacks und Zärte.

Absonderung des Talgs aus Oehlen, Butter, und völlige Befreiung des Schöpsen- und Rindstalgs von seinem abhärirenden Oehle; so daß er wachsartiger Natur wird und als Surrogat für dasselbe dienen kann.

Man nehme eine beliebige Menge oben genannter Fettigkeit, und bringe sie in kleinen Portionen zwischen Fließpapier sechsfach, darum geschlagen, Taf. 2. Fig. 4., in eine Presse, welche langsam zugedreht wird. Nach einiger Zeit nimmt man die gepreßte Papierschichte heraus, welche

nun das Oehl, welches im Fette enthalten war, eingezogen hat, und nimmt das dazwischen gepreßte Fettwachs heraus. Sollte es noch nicht hinlänglich fest geworden seyn, und also noch Oehltheile enthalten, so wiederhole man das Pressen in frischem Papier, so wird man seinen Zweck sicher erreichen; indem man eine dem Wallrath ähnliche Substanz erhält, die noch dadurch verbessert werden kann, daß man sie einige Zeit lang mit ein wenig Terpentinöhl schmelzen läßt.

Das im Papier nunmehr enthaltene Oehl, scheidet man dadurch heraus, daß man es mit siedendem Wasser übergießt und nunmehr das obenschwimmende Oehl abnimmt und reinigt.

Das erhaltene Fettwachs hat die Eigenschaft sich mit Alkalien unmittelbar zu Seifen zu verbinden, und die in demselben vorhandene Kohlensäure auszutreiben. Es löst sich in Weingeist völlig auf, und angewendet zu Lichtern, ist es dem Wachse und Wallrath gleich zu stellen.

Ranzigt gewordenes Fett wieder brauchbar zu machen.

Man nehme auf 10 Pfund solchen Fettes, ohngefähr zwei Maaß Wasser, erhitze dies in

einem steinernen oder irdenen Gefäße bis zum Kochen, schütte sodann behutsam in kleinen Quantitäten 2 Loth Vitriolöhl dazu, und lasse die Flüssigkeit eine Viertelstunde bei stetem Umrühren auf dem Feuer. Nun setze man es herunter und thue nach und nach $^1/_4$ Pfund fein gestoßene Kreide darunter rühren, und nachdem dieß geschehen, setzt man das Gefäß an einen kühlen Ort, wo man es ruhig stehen und erkalten läßt. Das reine, etwas fester gewordene Fett, scheidet sich sodann von dem nunmehrigen Gipswasser und hat wieder alle technisch-ökonomische Anwendbarkeit erhalten. Gut ist es, wenn man es nochmals mit Wasser eine Zeitlang aufkocht.

Will man ranzigtes Fett ungereinigt verbrauchen, so mache man es zu Seife, welches sehr leicht, sogar ohne Hülfe des Feuers sich mit Alkabein (Pottasche oder Mineralkali) verbindet und Seife bildet.

Saure Seife, welche sich die Branntweinbrenner bedienen, um geringhaltigen Branntwein perlend zu machen.

Man vermische:

1 Loth rauchende Schwefelsäure mit
2 Quentchen süßem Mandelöhl.

Es bildet sich hier eine seifenartige Flüssigkeit, wovon man etwas in den Branntwein tröpfelt, welcher die Perlprobe bestehen soll.

Elfenbein zu erweichen um es leicht färben und schneiden zu können.

Man lege es 24 Stunden in ein Wasser, welches aus:

1 Loth Alaun,
2 Loth Salzsäure und
1 Schoppen Wasser besteht.

Das Elfenbein wird dadurch so erweicht, daß man ihm mit schneidenden Instrumenten leicht jede Form geben kann. Desgleichen erweicht man auch Knochen in verdünnter Salzsäure, worin man sie über Nacht einweicht.

Knochen schnell weiß zu bleichen.

Man benetzt die zugeschnittenen Knochenstücke mit oxydirt salzsaurem Kali in Wasser gelöst, und läßt sie an der Sonne oder im Luftzuge abtrocknen, wornach sie an Weiße dem Elfenbein gleich kommen.

Eisen zu schmelzen und zugleich weiß zu machen.

Man schmelze in einem gewöhnlichen Schmelztiegel ein Gemenge von

4 Theile Eisenfeile,
2 Theile Spiesglanz und
1 Theil weiße Kreide.

Wenn dieses in Fluß gekommen, kann man es in Formen gießen, und das Metallgemisch erscheint nun in weißer Farbe.

Eisen und Stahl vor Rost zu schützen.

Man nehme Baumöhl und gieße einigemal vorsichtig geschmolzenes Blei hinein. Oder man nehme auf ein Pfund Baumöhl 1 Loth gebrannte Magnesia, lasse dieß einige Tage an der Sonne stehen und sodann abklären. Beide Oehle haben die Eigenschaft erhalten, das damit bestrichene Eisen vor dem Rost zu bewahren, auch den schon entstandenen Rost, indem man diese Stelle damit reibt, wieder abzunehmen.

Polirtes Eisen und Stahl zu putzen.

Man nehme:

1 Loth Zinnasche,

2 Quentchen präparirtes Hirschhorn und
2 Loth Weingeist,

mische es zu einem Brei untereinander und putze damit, vermittelst zartem Leder oder Leinwand, die Eisen oder Stahlwaaren, und reibe sie zuletzt mit zartem Fließpapier ab.

Messing zu putzen und vor dem schnellen Anlaufen zu sichern.

Man putze mit Hirschhorn und Essig das Messing rein und bis zum völligen Glanze, sodann nehme man Fließpapier und Weingeist und reibe alle Stellen desselben nochmals bis zur Trockne ab.

Silber zu putzen.

In eine starke heiße Lauge, bringe man etwas Allaun und mache mit Seife ein Seifenwasser daraus, worin nun das Silber geputzt und dann mit einem reinen Tuche abgetrocknet wird.

Oder

Man nimmt ¼ Pfund Weinstein und gießt es mit siedendem Wasser an; hierein legt man nun die Silbergeschirre einige Mi-

nuten lang, nimmt sie sodann heraus und putzt sie mit einem Leder zur Trockne und zum Glanze.

Gold zu putzen.

Bediene man sich das pariser Roth, welches mit einem zarten Leder auf dem Golde gerieben, ihm Glanz und Reinheit giebt.

Alabaster zu reinigen.

Man nehme Schafthen und reibe ihn behutsam ab, hierauf schleift man ihn wieder mit venedischer Seife und fein gepulverter Kreide, mit Wasser angemacht, rein und glänzend.

Edelsteine zu putzen.

Bediene man sich der Schwefelmilch mit Weingeist angefeuchtet, indem man mit einem Sammetbürstchen diese wieder rein abbürstet.

Perlen, welche beschmutzt worden und dadurch ihre Weiße und Glanz verloren, zu reinigen.

Man nimmt 1 Theil Waitzenkleie und 2 Theile gebranntes Brod, zu feinem Pulver

zerrieben, kocht hiermit nebst Wasser die Perlen einige Minuten lang und spühlt sie sodann in warmen Molken rein aus; sie haben, wann sie getrocknet sind, wieder ihr vollkommen frisches Ansehn und Glanz.

Auch Gegenstände von Perlamutter können so wieder gereinigt werden.

Gold- und Silber-Stoffe auszusieden.

Man nimmt auf:

2 Schoppen Wasser,
1 Loth Pottasche,
3 Loth venetianische Seife und
½ Loth Weinstein.

Die Gegenstände werden in diesem zum Sieden gebrachten Wasser ½ Stunde eingeweicht und sodann herausgewaschen.

Bleiches Gold in der Farbe zu erhöhen.

Man löse durch Kochen 2 Quentchen Grünspan in einem halben Schoppen Essig auf, und koche es ein bis auf 2 Loth. Mit dieser Auflösung bestreiche man das Gold, glühe es aus und lösche es in Urin ab.

Ausscheidung des Goldes und Silbers aus alten Tressen.

Man nimmt dieselben und ballt sie zu einem festen Knäul, umwickelt diesen mit einem Blechstück und Drath, und bringt es ins offene Feuer. Die Seide- und Pflanzenfasern verbrennen und das Gold oder Silber bleibt im Bleche zurück. Auch kann man sich eines gewöhnlichen Schmelztiegels hierzu bedienen, worin man die Tressen ausbrennt.

Eisen welches der Luft viel ausgesetzt ist vor dem Rosten zu schützen.

Man bediene sich hierzu des bekannten Lerchenschwamms, womit man dasselbe bestreicht.

Kalte Versilberung auf Stahl und Eisen.

Man bestreiche die zu versilbernde Gegenstände zuerst mit einer Auflösung von 2 Quentchen Kupfer, in einem Loth Scheidewasser gelößt, welches zuvor mit etwas Wasser verdünnt worden. Nachdem dieses getrocknet ist, wird es mit folgender Lösung überstrichen.

Nehmlich:

1 Loth Queckſilber,
½ Quentchen Silber in
2 Loth verdünntem Scheidwaſſer

aufgelößt. Es erfolgt ſogleich bei dem Auftragen dieſer Flüſſigkeit die Verſilberung, und man hat die verſilberten Gegenſtände nur noch mit reinem Waſſer abzuſpühlen.

Eine Münze in einer Nußſchaale zu ſchmelzen.

Man füllt eine Nußſchaale zur Hälfte locker mit folgendem Pulver an.

Als: 2 Quentchen Salpeter,
1 Quentchen Schwefelblüth,
5 Gran Harz.

Dieſes zu einem feinen Pulver untereinander gerieben; ſodann legt man eine kleine Münze darauf, die mit Pulver überſchüttet wird und zündet dieß mit einer Kohle an. Nach dem Verbrennen werfe man die Nußſchaale ins Waſſer, ſo wird die Münze zu einem Klümpchen zuſammengeſchmolzen ſeyn.

Vergoldung des Kupfers auf nassem Wege.

Man lößt Gold in Königwasser auf, reinigt das zu vergoldende Kupfer erst mit etwas Scheidewasser, kocht es hierauf einige Zeit lang in einem Gemisch von Zink-Amalgama (aus 1 Theil Zink und 12 Theilen Quecksilber bereitet), nebst etwas rohem Weinstein und Salzsäure. Wenn man es hier herausgenommen, so überstreicht man es mit obiger Goldauflösung, worauf es sehr schön vergoldet erscheint.

Dieses so vergoldete Kupfer läßt sich sogar zum feinsten Drath ausziehen.

Stahlvergoldung auf nassem Wege.

Man löse in 12 Loth Goldscheidewasser (welches aus zwei Theilen Scheidewasser und einem Theil Salzsäure bereitet worden), so viel Gold auf, als die Säure anzunehmen vermag, oder mit andern Worten, bis dieselbe vollkommen gesättiget ist; mische sodann einen Theil dieser Goldauflösung mit drei Theilen Schwefeläther, durch welchen der Säure das Gold entzogen wird und welchen man von der Säure abscheidet. In diesen goldhaltigen

Aether taucht man nun die Stahlwaaren und spühlt sie mit reinem Wasser ab, worauf sie schön vergoldet erscheinen. Auch kann man vermittelst einer Feder Figuren und Inschriften mit diesem goldhaltigen Aether zeichnen und schreiben.

Verglasung irdener Geschirre ohne Blei.

Man bereite sich eine Glasurmasse aus 4 Theilen Mineralkali (Natrum) und fünf Theilen kein Eisen enthaltenden weißen Sand, indem man dieß Gemenge in einem mit Kreide ausgestrichenem Topfe schmilzt. Hier wird das bekanntlich für die Gesundheit nachtheilige Blei entbehrlich, und die Töpfe erhalten eine fast noch schönere und dauerhaftere Glasur.

Elfenbein eine Farbe zu ertheilen.

Man weicht dasselbe 24 Stunden lang in eine Mischung von verdünnter Schwefelsäure mit etwas Allaun, und nachdem es so etwas erweicht, legt man es eben so lange in die beliebige Farbe, welche nun in das erweichte Elfenbein leichter eindringen kann und die Dauer der Farbe somit gesichert wird.

Das sogenannte chemische Wunderwerk, oder aus zwei klaren Flüssigkeiten durch bloßes Zusammengießen auf der Stelle einen festen Körper zu bilden, den man nach Belieben formen kann.

Man nehme eine saturirte Auflösung von Pottasche und eine Auflösung von salzsaurem Kalk, beide zu gleichen Theilen. Schüttet man diese Flüssigkeiten untereinander, so gerinnen sie zu einer teigartigen Masse, welche ausgetrocknet eine große Festigkeit hat.

Beschreibung einer chemischen Harmonika.

Man entwickelt durch Zink und verdünnte Schwefelsäure, Wasserstoffgas, aus einer gläsernen mit einem langen Hals versehenen Flasche, welche man mit einem Stöpfel, durch den eine 6 bis 8 Zoll lange Glasröhre reicht, deren Durchmesser aber nur eine halbe Linie beträgt, verstopfet. Das aus der obern Oeffnung der Glasröhre heraussteigende Gas entzündet man, und stürzt über die Flamme eine 15 Zoll lange und 2 Zoll weite, an einem Ende verschlossene Glasröhre, so daß die

Flamme im dritten Theil ihrer innern Höhe steht. Erst wird ein sanfter, aber sich mehr und mehr verstärkender Ton entstehen, der dem, der Glasharmonika ähnlich ist. Verschiedene Röhren und ein veränderter Druck mit den Fingern an der Oeffnung geben verschiedene Töne.

Beschreibung einer eigentlichen Glasharmonika.

Es ist nicht diese, welche in der neueren Zeit erst erfunden und so allgemein verbreitet ist, daß sogar Kinder sich damit belustigen, indem sie auf die auf einigen Darmsaiten geleimten Glasplatten mit kleinen Hämmern schlagen; sondern eigentlich die Glasglockenharmonika, welche mit benetzten Fingern gespielt wird, und einen das Nervensystem sehr erregenden Ton abgiebt.

Sie besteht in einer Anzahl, nach dem Notenalphabeth gestimmten Glasglocken, welche nach ihrer Größenabstufung auf einer Walze von festem Holze aufgekittet werden; diese Walze mit den so befestigten Glocken (deren Abstand von einander sehr genau abgetheilt werden muß, so daß eine Glockenkante von der folgenden stets ¾ Zoll betrage),

wird in einem Kasten, welcher die Zapflöcher für den Wellbaum der Walze enthält, eingesetzt, und zur Bequemlichkeit des Spielenden mit einem Hebel versehen, dessen verlängerter Theil bis zur Erde reicht und daselbst einen Tritt oder Zug bildet. Der Spielende muß nun mit einem Fuße durch den Hebel den Glockenwellbaum drehen und mit benetzten Fingern durch Berührung der Glocken, mit den Gliedgelenken die Tonverbindung und Abwechselung bewerkstelligen; zu diesem Instrumente bedient man sich am füglichsten der Choralmusick der Kirchen, oder sanfter Adagios.

Spiegel-Verfertigung.

Man legt eine Zinnfolie auf ein mit Fließpapier belegtes glattes Brett, dieses wird schnell mit einigen Tropfen Queckſilber eingerieben, dann übergießt man es mit einigen Loth Queckſilber, legt ein Stück Papier von gleicher Breite, aber etwas länger als die Zinnfolie darüber, und drückt eine vorher dazu erwählte Glasplatte mit der linken Hand stark darauf, während man mit der rechten das Papier darunter wegzieht, und giebt dem Glas eine vertikale Richtung, damit das überflüssige Queckſilber ablaufen kann.

Metallbäumchen zu verfertigen, welche die Veränderung des Wetters anzeigen.

Man nehme eine Glasphiole mit engem kurzem Halse, in diese thue man eine Auflösung von essigsaurem Blei, oder Bleizucker in Wasser, welche man rein filtrirt und hängt ein am Stopfen befestigtes Stängelchen oder eine Kugel von Zink in die Lösung; auch kann man noch 10 Gran Zinnober in das Glas thun, bevor man es verstopft und mit Siegelwachs die Oeffnung vor dem Eintritt der Luft verwahrt. Läßt man dieses Glas ruhig auf einem dazu bereiteten Ring oder Kranz von Stroh oder Leder stehen, so hat man das Vergnügen zu sehen, wie sich von selbst eine Menge Zweige und Blätter an dem eingehängten Stäbchen ansetzen, und kann auch sogar einige Wetterphänomene bei genauer Beobachtung desselben wahrnehmen. Nur aber muß alles Rütteln oder Stoßen am Glase vermieden werden.

Arbor Dianae oder Silberbäumchen.

Man hat bei diesem das angenehme Schauspiel, daß sich das wie in dem vorhergehenden Experimente bildende Bäumchen, mit der Farbe

und dem Glanz des Silbers darstellt. Im Verfahren gegen dem Vorigen ist kein Unterschied, sondern nur darin, daß man in das Glas eine gesättigte Auflösung von salzsaurem Silber (Silber in Salzsäure gelößt) thut, und statt eines Zink-Stäbchens, ein Eisen- oder Kupfer-Stäbchen einhängt.

Eisen zu schmelzen.

Man nehme fein geschlemmte Eisenfeile, und wenn diese wieder recht trocken sind, so vermische man sie mit dem halben Theil gereinigtem Schwefel, thue es in einen Schmelztiegel und gebe ein starkes Feuer, worauf der Schwefel, nachdem er das Eisen in Fluß gebracht, sich verflüchtigt, und man durch Ausgießen dem Eisen eine beliebige Form ertheilen kann.

Eine Kugel zu verfertigen, welche auf dem Gegenstand zerspringt, worauf man sie abschießt.

Die Kugel gleicht einer gewöhnlichen Bleikugel, und besteht aus einer Mischung von zwei Theilen Zinn, eben soviel Blei und 4 Theilen Wismuth. Dieß untereinander ge-

schmolzen, giebt eine Kugel, welche, noch ehe sie die Mündung des Schießgewehrs passirt ist, flüssig geworden und sich somit zerstreut, bevor sie den Körper berührt, worauf sie abgeschossen wird. Natürlich muß die Entfernung des Ziels über 20 Schritte seyn, und nur wenig Pulver zur Ladung genommen werden.

Dauerhafte Zeichnung der Leinenzeuge.

Man nehme 4 Loth Galläpfel und brühe sie mit Hausenblasenlösung an, welche aus 2 Loth Hausenblase mit 8 Loth ordinärem Branntwein bereitet worden, und wenn dieß eine Stunde gezogen hat, seihe man es durch und hebe es zum nachfolgenden Gebrauch auf.

Ferner löse man 6 Loth Eisenfeile in 2 Pf. Essig auf dem Feuer durch Kochen auf, und dampfe es wieder so weit ein, daß noch ½ Pfd. übrig bleibt; sodann filtrirt man auch dieses und bewahrt die Flüssigkeit auf.

Mit der Ersten dieser Flüssigkeiten befeuchtet man die Stellen worauf das Zeichen soll, trocknet sie gelinde ab und polirt sie mit einem Falsbein recht glatt, alsdann schreibt oder zeichnet man, vermittelst einer Feder, das beliebige Zeichen auf die Stelle, welches alsbald schön schwarz erscheint und zugleich unvertilgbar ist.

Vertreibung der Flöhe.

Man nehme eine beliebige Menge Wermuth und brühe diesen mit siedendem Wasser an, mische sodann etwas Ochsengalle darunter und besprütze die Zimmer, Kammern oder Bettstellen, wo sich die Flöhe aufhalten, damit; so werden diese bald ihren Abzug wählen, oder durch den ihrem Instinkte zuwidern Geruch umkommen.

Abhaltung der Fliegen von Gegenständen, welche nicht von ihnen beschmutzt werden sollen.

Man bestreicht die Hinterseite oder die Gegend wo sich solche Möbel befinden mit etwas reinem Lorbeeröhl, oder mit einem Wasser in welchem einige Tage Laug eingeweicht worden. Beide Gerüche sind den Fliegen zuwider.

Ein anderes Mittel gegen die Fliegen.

Man bestreiche ein dünnes aufrecht stehendes Brettchen, welches man mit einem Fußgestell versehen, mit dünnem Vogelleim und

Honig. Die Fliegen bleiben, so wie sie das Brettchen berühren daran hängen, und man kann so eine Menge derselben in kurzer Zeit vertilgen.

Noch ein Mittel gegen die Fliegen.

Es besteht in einer Abkochung von geschnittenem Quassienholz, welcher man etwas Zucker beimischt und sie in flachen Schaalen aufstellt. Die Fliegen genießen dieß gerne, sterben aber bald daran.

Ein anderes Mittel ist noch.

Wenn man einen Teller mit Milch aufstellt, unter welche man gestoßenen Pfeffer und Zucker gemengt hat. Die Fliegen genießen dieß Gerücht gerne, sterben aber bald davon. Desgleichen bedient man sich auch des Rauchs von Kürbis- und Gurken-Kernen, welcher die Fliegen in Kurzem vertreibt. Oder man füllt ein Trinkglas mit Weingeist an, legt darüber eine Brodkrumme in deren Mitte man ein mit Honig bestrichenes Loch gemacht hat. Die Fliegen wollen den Honig genießen und stürzen betäubt in den Weingeist herab, worin sie ertrinken.

Ein Mittel das Ungeziefer von den Obstbäumen abzuhalten, welche an dem Stamme hinauf kriechen.

Man braucht hierzu nichts, als 2 Theile Terpentin mit 1 Theil Harz zu schmelzen und damit einen Schuh hoch über der Erde den Baum mit einem Harzring zu umziehen, worüber kein Ungeziefer hinauf kriechen kann.

Die Raupen ohne große Mühe von den Bäumen zu bringen.

Man nehme auf einem irdenen Deckel eine Hand voll Salz und etwas Braunstein, und gieße, während man bei Windstille unter den Bäumen hingeht, mit Wasser verdünnte Schwefelsäure darauf. Der aufsteigende Dunst betäubt und erstickt die Raupen, welche man zur Sicherheit, wenn sie herab fallen, noch zertreten kann.

Pelzwerk, Federn und wollene Zeuge, vor den Motten zu sichern.

Hierzu habe ich zwar unter den Potpouris eine Mischung angegeben, allein der Einfach-

heit wegen kann man sich nachfolgender Mittel bedienen. Als Kampfer, Kampferspiritus, Lavendelöhl, Wachholderöhl, Terpentinöhl, Juchtenleder, Späne von Zedernholz. Diese Gegenstände kann man nach beliebiger Wahl einzeln in die Kleiderschränke legen, spritzen oder sonst zwischen die Kleidungsstücke einlegen, und alle werden die Motten sicher abhalten und die schon daseyenden tödten.

Mittel gegen den Brand im Waitzen.

Kupfer-Vitriol (schwefelsaures Kupfer), wird mit Wasser aufgelößt, im Verhältniß wie 1 zu 10, und bei Anfang des Brandes, oder noch vor demselben der Waitzen damit begossen.

Mittel gegen Raupen, Erdflöhe, Wanzen, Ameisen, 2c.

Man nehme:

schwarze Seife $1\frac{3}{4}$ Pfund,
Schwefelblüthe $1\frac{3}{4}$ Pfund,
Champignons aus dem Holze von Mistbeeten oder andere 2 Pfd.
Wasser 60 Maaß.

Die Seife mit den Schwämmen und das Schwefelblüth, wird jedes mit der Hälfte des Wassers gekocht und nachher vermischt. Mit diesem odiösen Wasser wird sodann gegossen oder gewaschen, wo es nöthig ist.

Mittel gegen die Viehseuche.

Man zerstoße:

1 Quentchen Angelika-Wurzel,
1 Quentchen Knoblauch,
3 Loth Wachholderbeeren,

mit einem halben Schoppen Wasser zu einem dünnen Brei, und schütte jedem Stück Vieh, dem kranken sowohl als dem noch gesunden, diese Portion Morgends nüchtern ein.

Mittel gegen die Klauenseuche des Viehes.

Man stelle jeden damit behafteten Fuß ohngefähr fünf Minuten lang in ein Wasser, welches aus 1 Maaß Brunnenwasser und 2 Loth Bleiessig bereitet worden, und verwahre das Vieh vor Zugluft.

Gegen die Maulseuche der Thiere.

Wo man diese, dem Thier sehr nachtheilige Krankheit bemerkt, mische man alsbald:

1 Schoppen Wasser mit
2 Schoppen Weinessig,

und löse darin auf:

2 Loth Honig und
1 Loth Küchensalz.

Hiermit wasche man dem Vieh das Maul täglich 4 mal aus, indem man sich dazu eines Schwammes bedient.

Mittel gegen die Kraut- oder Gemüßraupen.

Man bediene sich eines Ameisenhaufens von großen Ameisen, welche man in verschiedenen Malen auf das Kraut schüttet, so wird dasselbe bald von den Raupen befreit seyn.

Maulwürfe aus den Gärten zu vertreiben.

Man vermische Asche und venedisches Glas nebst etwas Waitzenmehl, fülle damit einige Papiertutten von ohngefähr 4 Loth, und stecke diese früh Morgends in die frischen Maulwurfshaufen etwa 5 Zoll tief hinunter.

Mittel gegen die Feldmäuse.

Man nehme:

gestoßene Baldrianwurzel 8 Loth,
Krähaugenpulver 2 Loth, dazu
etwas Roggenmehl und Zucker,

nebst so viel Wasser, daß es zu einem festen Teig werde, woraus man kleine Kügelchen macht und diese in die Löcher der Mäuse wirft; man wird den schnellsten Erfolg von diesem Mittel sehen.

Mittel gegen die Mäuse in Gebäuden.

Man bediene sich außer des vorhergehenden Mittels, den Arsenik ꝛc., des Rauchs von dem vielbekannten Wollkraut (Verbascum thapsus), oder auch des Heidekrauts (Erica vulgaris), welchen man in die Mäushöhlen streichen läßt, und das Zimmer worin geräuchert worden 24 Stunden lang verschlossen hält.

Mittel gegen die Wanzen.

1) Man setze eine Quantität Maykäfern mit Branntwein an, lasse es in der Wärme einige Tage digeriren, und wasche sodann damit die Stellen wo sich solche aufhalten.

2) Man wascht mit starker, heißer Lauge alle Möbelritze aus, und überstreicht dann dieselben mit einer Auflösung von Leim in Essig und läßt sie trocknen.

Man nehme auf 1 Maaß Essig 10 bis 12 Loth Tischlerleim.

3) Oder man mische:

6 Loth Eisenvitriol,
6 Loth Ochsengalle,
8 Loth gebrannten Kalk,
1 Loth Fischthran,

mit zwei Schoppen heißem Wasser, lasse dieses Gemenge einige Male aufkochen und wasche die Stellen wo sich Wanzen befinden.

4) Man lösche in einem Zimmer welches gut verschlossen worden, 2 bis 3 Scheffel gebrannten Kalk und öffne dasselbe nicht eher, als nach 24 Stunden. Man wird alsdann keine Spur von lebenden Wanzen mehr finden.

5) Da sich die Wanzen oft durch Geräthschaften verbreiten, so kann man dieselben durch Vermischung gleicher Theile Terpentin und Terpentinöhl vertreiben, indem man die gereinigten Stellen damit überstreicht.

Mittel gegen die Vogelläuse.

Man thut statt der gewöhnlichen Stäbe, solche von Hollunder oder Schilfrohr, welche auf der einen Seite mehrere Kerben bekommen, in den Vogelbauer, und klopft täglich die sich in diese Stäbe sammelnden Läuse heraus, wodurch dieselben in kurzem vertilgt sind.

Mittel gegen die Hausgrille oder Heimchen.

1) Man räuchere mehrmalen mit Hollunderbeeren, so werden sie diesem Geruche weichen.

Oder

2) Man legt in eine Ecke, in welcher Nähe sie sich aufhalten, ein kleines Büschel Erbsenstroh, worin sie sich alsbald anbauen und somit vertilgt werden können.

3) Man bestreicht ein schmales leichtes Brettchen an einem Ende mit geschabten Gelberüben und Zucker; dieses lehnt man so an ein Zuckerglas an, daß wenn sie oben hin gekommen, das Stäbchen durch die

an diesem Ort vergrößerte Schwere nach den innern des Glases zu sinkt, und die Grille somit in das Glas fällt, woraus sie nicht entkommen kann.

Mittel gegen die Läuse der Kinder.

Man tröpfle denselben vor Schlafengehen 20 Tropfen Anisöhl auf den Kopf, oder streue denselben 1 Loth Petersilien-Saamen darauf und binde sodann den Kopf zu. Beide Mittel sind dem Kinde unschädlich.

Reinigung des Honigs auf verschiedene Weise.

10 Pfund rohen Honig löse man in 40 Pfund reinem Wasser, in einem gut verzinnten Kessel auf, indem man dieses zum Sieden bringt, und scheide den Schaum, der sich auf der Oberfläche zeigt, mit einer Schaumkelle ab. Ist die Honigauflösung auf diese Weise von ihrem Schaume gereinigt und hat also eine klare Beschaffenheit angenommen, so trägt man in kleinen Portionen unter beständigem Umrühren, nach und nach 40 Loth gepulverte Kreide, oder Austerschaalen hinzu. Man be-

diene sich zu dieser Arbeit eines geräumigen Kessels, weil die Masse beim Eintragen der Kreide sehr aufbrauset und schäumt. Nachdem man nun diese Honigauflösung einige Zeit im Sieden erhalten hat, gießt man sie in einen steinernen Topf und läßt sie 24 Stunden lang stehen, damit sich die Kreide oder Austerschalen daraus absetzen können. Die auf solche Art abgeklärte Flüssigkeit, wird sofort nebst $2\frac{1}{2}$ Pfund gut ausgeglühter Linden- Weiden- Eichen- oder Buchenholzkohle, welche man zuvor gröblich gestoßen, unter stetem Umrühren ins Sieden gebracht, und wenn nun auf diese Weise der Honiggeschmack in der Flüssigkeit verschwunden ist, so wird solche durch einen Spitzbeutel von Flanel oder Molleton gegossen und so die gröberen Theile der Kohle abgeschieden, die feineren noch in der Flüssigkeit schwimmenden Kohlentheile hingegen, werden durch 10 Stück Eiweiß, welche man mit Wasser zerquirlt hat, durch gelindes Aufkochen davon getrennt, so daß die unter dem Eiweißschaum befindliche Flüssigkeit eine weinklare Farbe und reinen Zuckergeschmack erhält. Man dunstet sodann die gesammte Flüssigkeit bei gelindem Feuer zur Syrupsdicke ein, und verbraucht diesen so gereinigten Honig zu Kaffee, Thee, zum Einmachen der Früchte,

Kaltenschaale und selbst zur Versüßung der Liqueure.

Oder man verfährt wie folgt.

Man nimmt:

6 Pfund Honig,
1¾ Pfund oder Schoppen Wasser,
5 Loth gepulverte Kreide.

Bringt dieses zusammen in einen geräumigen gut verzinnten Kessel nach und nach ins Sieden, trägt nun 10 Loth gut ausgeglüthe Holzkohlen bei stetem Umrühren hinein, und nachdem so die Flüssigkeit eine Weile gekocht hat, läßt man sie nach viertelstündiger Abkühlung, durch einen vorher mit heißem Wasser ausgewaschenen Flanellappen laufen, spühlt die Kohlen mit zugegossenem warmen Wasser aus, und klärt die Flüssigkeit mit dem Weißen von 3 Eiern, wie in dem vorhergehenden Verfahren gezeigt worden; kocht sie, nachdem dieselbe nochmals durch einen reinen Lappen durchgeseiht, zur Syrupsdicke ein, und bewahrt ihn sofort zur ferneren Anwendung an einem kühlen Orte auf.

Oder.

Man nehme zu:

10 Pfund Bienenhonig,

20 Loth gepulverte Pflanzenkohlen,
10 Loth schwarz gebranntes Elfenbein,
10 Quentchen Salpetersäure,
20 Loth reines Wasser.

Beide, die Holzkohle sowohl als die Knochenkohle, werden mit der Salpetersäure und dem Wasser wohl zusammen gerieben, in einer Schüssel über dem Feuer 8 bis 10 Minuten lang erhitzt, jedoch so, daß das Gemische nicht kocht, worauf man 100 Loth Milch hinzusetzt, indem man vorher das Weiße von einem Ei zerlassen hat. Man kocht hierauf das Gemenge 4 bis 5 Minuten lang, nimmt es vom Feuer, gießt es durch Flanell und gießt zuletzt den klaren Syrup vom trüben Bodensatze ab, welcher letztere noch mit Wasser ausgespühlt und eingekocht, oder bei einer folgenden Reinigung angewendet werden kann.

Völlig wasserfreien Weingeist zu bereiten.

Man nehme gleiche Theile wohl ausgeglühten salzsauren Kalk und Weingeist. Der salzsaure Kalk wird gepulvert nebst dem Wein-

geiste in eine Glasretorte gebracht und bei gelindem Feuer die Hälfte übergezogen, welche man in einer leicht angeklebten Vorlage auffängt, dann wechselt man die Vorlage und destilirt den Rest bis zur Trockne über. Der zuerst übergegangene Weingeist ist völlig Wasserfrei, und zeigt bei einer Temperatur von 16 Grad Reaumür über 0 eine spezifische Schwere von 0,792, der nachfolgende enthält bisweilen noch einiges Wasser, und seine spezifische Schwere ist zwischen 0,792 bis 0,800 enthalten. Auf das in der Retorte rückständige Kochsalz, gieße man ungefähr dreimal so viel rektifizirten Branntwein, und destilire ihn bei gelindem Feuer bis auf den Punkt über, wo der Weingeist einen Fußelgeschmack zeigt, so wird der erhaltene Weingeist kaum 0,815 spezifische Schwere haben, folglich weit weniger Wasser bei sich führen, als der durch bloßes Alkali entwässerte Weingeist.

Verdorbenes Fleisch wieder genießbar zu machen.

Man bedient sich hierzu gleichfalls der Holzkohle. Das Verfahren ist folgendes:

Das in Fäulniß übergegangene Fleisch, wird durch Waschen mit reinem Wasser von den Würmer und Schimmel befreit, bringt es sodann nebst einer hinreichenden Menge Kohlenpulver, in einen irdenen glasirten Topf, kocht es mit Wasser $1\frac{1}{2}$ Stunde lang durch, und wascht es sodann in frischem Wasser rein von den Kohlen; es hat nun wieder das gesunde frische Aussehen und Geruch des frisch geschlachteten Fleisches, und kann sofort mit reinem Wasser völlig gar gekocht werden.

Dinte, welche in Kurzem wieder verschwindet.

Man koche Galläpfel 1 Loth mit 1 Loth starkem Scheidewasser und 10 Loth Bier eine kleine Viertelstunde lang, setze sodann hinzu;

2 Quentchen Eisenvitriol,
1 Quentchen Salmiak und
1 Quentchen arabisches Gummi.

Wenn sich diese Substanzen in der Flüssigkeit, welche man vorher durchgeseiht hatte, aufgelößt haben, so hat man eine Tinte, welche, wenn man damit geschrieben hat, wieder in 24 Stunden verloschen ist.

Eine Andere, welche erst in sechs Tagen verschwindet.

Man erhält sie, wenn man 1 Loth Salmiak in $1\frac{1}{2}$ Loth Scheidewasser 5 Tage lang liegen läßt, und darunter ein zartes Pulver von schwarzem Probiersteine mischt, welches sich die Goldarbeiter zum Prüfen des Goldes bedienen.

Schnelles Bleichen des Wachses.

Man kocht das vorher möglichst gereinigte Wachs, in einer konzentrirten Lauge von oxigenirt salzsaurem Kalke etwa zehen Minuten lang, läßt die Flüssigkeit erkalten und nimmt das oben schwimmende vollkommen durchgebleichte Wachs ab, welches man noch durch Schmelzen in die gewöhnliche Form zu bringen hat.

Die oxigenirt salzsaure Kalklauge erhält man, indem man

6 Loth Kochsalz,
2 Loth Braunstein,
4 Loth mit gleichen Theilen Wasser verdünnte Schwefelsäure,

aus einer kleinen Retorte destilirt, und das

übergehende Gas in eine Maaß Kalkmilch streichen läßt, welche man aus Kalk und Wasser bereitet hat.

Alte Vergoldungen von Möbeln und Gemälde-Rahmen abzunehmen, und wieder rein herzustellen.

Eine Menge Goldes wird durch das Altern verschiedener Gegenstände, welche damit überzogen sind, zwecklos zerstört, wenn man kein Mittel kennt es wieder davon abzunehmen und in seiner Reinheit darzustellen.

Dieses zu bezwecken, weicht man das vergoldete Holzwerk in kochend heißes Wasser ein, und bürstet es gleichfalls heiß vom Golde rein ab. Das Wasser verdampft man nun zur Trockne und glüht das erhaltene unreine Gold in einem Tiegel, reibt es sodann mit Queckſilber in einem Möser zusammen, wascht dieses mit Wasser rein ab, drückt es durch Leder und scheidet das Queckſilber vom Golde, indem man es in einer kleinen Glasretorte überzieht; das in der Retorte verbleibende Gold beträgt fast die Hälfte des zur Vergoldung verbrauchten Goldes.

Faience- und Porzellan-Geschirre in ihrer Glasur und Festigkeit zu verbessern, daß sie, ohne zu springen, alle Grade Hitze vertragen können.

Man lauge Stroh von Gerste, oder Hobelspäne von Linden, Aspen, Kiefernholz mit siedendem Wasser rein aus, welches man dadurch bezwecket, daß man diese Gegenstände öfters in einem Siebe oder Korbe mit siedendem Wasser übergießt. Sodann bringt man die Geschirre von Faience oder Porcellan Schichtweise mit dem ausgelaufenen Stroh oder den Hobelspänen in einen Kessel, füllt diesen mit Wasser so an, daß es viel über der Schichtung steht, und erhitzt nun das Ganze nach und nach bis zum Sieden. Hat es eine halbe Stunde gesotten, so lasse man das Feuer ausgehen, decke den Kessel zu, um die darin befindliche Geschirre vor allzuschneller Abkühlung der Luft zu sichern, und nehme sie nach dem völligen Erkalten heraus, worauf man den gewünschten Zweck erreicht hat.

Gläser von dem Schmutz an ihren geschliffenen Stellen zu reinigen.

Wegen der künstlichen Formung der geschliffenen Glasgefäße, werden die Grundver-

hältnisse in der Glaskomposition verstärkt, das heißt, mehr Salz zu dem Glasflusse verwendet, wodurch die geschliffenen Stellen mit der Zeit ein schmutziges, übelstehendes Ansehn erhalten. Solche Gläser nun schön zu erhalten, lasse man sie öfters in Wasser, worin gute Pflanzenasche gekocht worden, das man nachher durch Fließpapier filtrirt hat, reinigen. Ein kleiner Zusatz von Kochsalz, trägt noch mehr zur vollkommenen Reinigung bei.

Deßgleichen kann man auch Gläser, welche mit Oehl und Firnissen beschmutzt worden, durch Auskochen mit solcher Pflanzenlauge reinigen, indem man die Glasgefäße mit Stroh Schichtweise in einem Kessel mit dieser Lauge einsetzt, und die Flüssigkeit nach und nach ins Sieden bringt, dann gleichfalls langsam und Stufenweise erkalten läßt.

Holz durch künstliche Zubereitung so vor dem Feuer zu schützen, daß es niemals in Flamme gerathen kann, sondern nur langsam verglüht.

Man nehme;
3 Theile Alaun und
1 Theil Eisenvitriol,

löse dieses in 6 Theilen Wasser warm auf, und streiche die Gegenstände, welche man vor schnellem Verbrennen sichern will zweimal mit einem Borstpinsel an, und lasse es trocknen. Sodann mache man von gewöhnlichem fein gestoßen und gesiebtem Töpferthon und Wasser einen dünnflüssigen Brei, mit diesem gebe man den vorbereiteten Gegenständen noch einen auch zwei Anstriche, lasse sie an der Luft trocknen, ehe man das Holzwerk zum Gebrauche nimmt. Diese Verwahrung des Holzes vor schnellem Verbrennen, ist in vielem Betrachte höchst wichtig, und verdient daher gewiß großer Berücksichtigung.

Lichter aus Fichtenharz und Talg, welche den Wachslichtern an Güte und Schönheit gleich kommen.

Die Gewinnung des Harzes geschieht, indem man im Frühjahre starke Einschnitte durch die Rinde der Fichtenbäume macht, woraus den Sommer über das Harz quillt und zugleich an der Sonne bleicht. Das eingesammelte Harz wird sodann vor der Anwendung mit Zusatz von Wasser in einem kupfernen Kessel geschmolzen, und indem man es durch

vorher erwärmte grobe Leinwand gießet, von seinem groben Schmutze und Rinde gereinigt. Nach dem Erkalten sinkt das Harz zu Boden und man knetet es in kleinen Portionen recht durch, damit das Wasser aus den Zwischenräumen herauskommt; worauf man es zum gießen anwenden kann. Man tränkt die Dochte von Baumwolle mit Talg und etwas Lavendelöhl, und spühlt die Formen mit heissem Talg aus, welche, sobald man anfängt zu gießen, in heißes Wasser eingesetzt werden.

Nun schmelze man das Fichtenharz für sich in einen geräumigen Kessel, und vermische damit, durch stetes Umrühren mit einem Spatel nach und nach auf 14 Pfund Harz, etwa 8 Pfund Talg; welchen man vorher geschmolzen, und gießt, wenn beides sich innig vereinigt hat, diese Mischung durch einen erwärmten Durchschlag in die dazu vorgerichteten Formen.

Hat man klares und reines Harz genommen, so erhält man Lichter von solcher Weise und Härte, daß es schwer ist, sie von den Wachslichtern zu unterscheiden, welche nicht nur sparsamer brennen, sondern auch beim putzen des Dochtes keinen unangenehmen Dampf verbreiten, indem der Docht sogleich verlöscht.

Sicherheits-Lack für Wein- und Bier-fässer.

Die Engländer bedienen sich desselben mit roßem Nutzen; erstens werden die Fässer da- urch Luftdicht verschlossen, wodurch nicht ur das Kahnigwerden und Abstehen der Ge- ränke vermieden wird; sondern auch die Fäs- er in so fern vor zerspringen geschützt wer- en, indem der Lack das Rosten der eisernen, nd Faulen der hölzernen Reife verhindert.

Das Lackiren geschieht auf folgende Weise: Man bereitet sich aus 3 Theilen Colophonium nd 1 Theil Leinöhlfirniß, durch Schmelzen es erstern und langsames Zugießen des vor- er erwärmten Leinöhlfirnisses, einen dickflüssi- en Lack, welchen man vermittelst eines stei- en Pinsels, warm auf die in der Sonnenhitze m Sommer wohl ausgetrockneten Fässer treicht, und damit alle Fugen und Ritze ollkommen deckt. In einer Stunde ist es ollkommen trocken, und hat eine glänzende Rinde gebildet, welche die Gefäße vor der Einwirkung der Luft und Näße schützt.

Schützender Beschlag für alle kupferne Gefäße, welche durch die Einwirkung des Feuers der nachtheiligen Verkalkung unterworfen sind.

Man nehme ganz fein gestoßenes oder geriebenes Ziegelmehl 6 Pfund, und gleichfalls sehr fein gepülverte Silberglätte 1 Pfund. Dieses reibe man, nebst Eyweiß oder Käsematten, zu einem zarten dicklichen Brei; womit man die vorher mit Bimsenstein rauh geschliffene Außenseite der Kessel oder sonstigen Kochgeschirre, vermittelst eines steifen Pinsels überstreicht, und nachdem es trocken geworden, noch ein- auch zweimal widerholt. Je öfter dieser Beschlag aufgetragen wird, desto fester und feuerbeständiger wird dieser Ueberzug, welcher die Dauer der Gefäße ungemein schützt und verlängert.

Schlechten Indigo auf eine leichte Art zu verbessern.

Man bedient sich hierzu einer Aetzkalilauge, worin man den vorher gepülverten Indigo eine Zeitlang kocht; wodurch sich die schmutzigen Theile von demselben trennen und mit der Lauge verbinden. Das Verfahren ist fol-

zendes: 32 Pfund gepulverten Indig, bringt man in eine Aetzkalilauge, welche aus 8 Pfund Pottasche und 6 Pfund gepulverten frisch gebrannten Kalk, nebst 40 Maaß Wasser durch Sieden bereitet worden, läßt die gesammte Flüssigkeit eine Stunde lang kochen, seihet hierauf die nunmehr trübe dunkelgefärbte Flüssigkeit von dem Indigpulver ab, und wascht es mit frischem Wasser auf dem Filtrum sorgfältig aus. Dieser so behandelte Indig liefert nachher mit Schwefelsäure aufgelößt, die schönste blaue Farbe.

Anwendung des Krapp oder Färberröthe auf Seide und Wolle, anstatt der Cochenille.

Die Hauptsache davon besteht darin, daß man den Krapp von seinem gelben Pigmente und allen nicht zum Färben geeigneten Stoffen zu reinigen sucht; welches geschieht, wenn man den Krapp in einer großen Kufe erst mehrmals mit einer schwachen Kalilauge lauwarm übergießt, und damit so lange fortfährt bis die Masse anfängt zu gähren; alsdann läßt man die Flüssigkeit rein ablaufen, wascht den Krapp mit reinem kalten Wasser aus und

benutzt ihn so gereiniget nun zum Färben, nach der gewöhnlichen Methode. Durch die mannigfaltigen, in ihren Verhältnissen verschiedenen erdigen und metallischen Grundlagen (Beitzen), zu dem gereinigten Krapp, nebst Beobachtung der Zeit des Ausfärbens und der richtigen Temperatur, werden die verschiedenen Conleuren als Adrianopel, Doppelroth, Pancean-Purpur und die so sehr beliebte Rosafarbe, welche Letztere aus dem Ostindischen Saflor bereitet worden, nun auch aus dem gereinigten Krapp erzeugt.

Künstliches Pergament.

Man bereite sich eine Molkenflüssigkeit aus zwei Theilen Milch und einem Theil Essig; seihe diese durch ein Tuch und löse darinnen im Verhältniß auf ein Pfund Molken 2 Quentchen Zucker und 3 Quentchen salzsauren Kalk. Diese Flüssigkeit wird nun in viereckigten flachen Schaalen von Holz oder Blech etwa 1 Zoll hoch ausgegossen, und 1 Monat lang ruhig stehen gelassen, wo sich dann auf der Oberfläche eine feine durchsichtige Pergamenttafel zeigen wird, welche wie das gewöhnliche Pergament benutzt wird.

Zerbrochene meerschaumene Pfeifen-Köpfe, so schnell und gut zu kitten, daß man sogleich wieder daraus rauchen kann.

Hierzu bedient man sich des fein gepülverten Schellacks, welchen man auf den Bruch streuet, dann die Stücke über Kohlenfeuer so erwärmt daß der Lack ins fließen kommt; ist dieß geschehen, so drückt und paßt man die Stücke schnell und genau zusammen und kühlt den Pfeifenkopf mit kaltem Wasser ab, so wird er wieder so fest wie zuvor zusammen halten.

Mittel, die Feuchtigkeit neuer Gipsmauern abzuhalten, um dadurch die nachtheiligen Folgen für die Gesundheit und das Vermodern der Bücher und Tapeten zu verhüten.

Man koche Nußöhl, mit Zusatz von etwas Silberglätte so lange, bis eine Brodkrumme darin verkohlet oben aufschwimmt. Damit gebe man der Mauer zwei Anstriche, welche man jedesmal recht trocknen läßt, und man wird den gewünschten Zweck erreicht haben.

Verschiedene Kompositionen für Buchdrucker-Schriften oder Lettern.

Man nimmt dazu gewöhnlich die Hälfte Blei, zwei Drittel Spießglanz und ein Drittel Eisen. Zusätze von Kupfer, Messing und Zinn, verbessern das Gemische sehr.

Die gewöhnlichste Art ist, wenn man

5 Theile Eisen,
11 Theile Spießglanzkönig und
25 Theile Blei zusammenschmilzt.

Hieraus erhält man etwas weiche Lettern.

Eine bessere Mischnng erhält man aus

10 Theile Blei,
4 Theile Eisen,
4 Theile Spießglanzkönig,
3 Theile Kupfer und
3 Theile Messing.

Die strengflüssigen Metalle werden zuerst geschmolzen und das Blei zuletzt hineingetragen.

Je größer die Quantität des Bleies ist, welche man dazu verwendet, desto weicher und schlechter werden die Lettern. Die einfachen Metalle sind entweder zu hart, zu weich, oder zu kostbar.

Komposition zu metallenen Teleskopspiegeln.

Man nehme:

8 Loth Kupfer,
4 Loth Englisches Zinn,
1 Loth weißen Arsenik.

Das Kupfer wird erst geschmolzen, dann, wenn es in Fluß gekommen, das Zinn zugesetzt, und zuletzt der Arsenik in Papier gewickelt, in den Tiegel gethan, dieser schnell zugedeckt und so einige Minuten schmelzen gelassen. Man hüte sich aber sehr vor dem Einathmen des Arsenikrauches, dessen giftige Eigenschaft sehr nachtheilig auf die Gesundheit wirkt. Man gießt diese Spiegel am besten in einer Flasche im Sande; obwohl nicht jeder Guß geräth, so haben sie doch das besonders Vorzügliche, daß sie eine feine Politur annehmen.

Komposition zu metallenen Brennspiegeln.

Man nimmt hierzu:

4 Theile Kupfer,
3½ Theil Englisches Zinn,
3 Theile Zinn,

oder auch gleiche Theile dieser Metalle, welches noch eine bessere Dehnbarkeit giebt, und bei mittelmäßiger Härte sich leicht feilen, drehen und schleifen läßt.

Das Kupfer wird zuerst in Fluß gebracht, dann das Zinn dazu gethan, und wenn beide sich wohl vereiniget haben, der vorher gekörnte und erwärmte Zink darunter gemischt und mit einem Eisenstäbchen welches glühend gemacht worden, umgerührt.

Goldähnliche Metallmischungen.

Erste Art.

Man nehme 16 Loth reines Kupfer, schmelze dieß und setze sodann eine gleichfalls durch Schmelzen bereitete Masse aus ½ Pfd. Weinstein und ¼ Pfund Salpeter dazu. Man verschließe den Tiegel und setze ihn wieder in den Schmelzofen, damit es in Fluß komme; ist dieses geschehen, so setze man noch hinzu

1 Loth des besten goslar'schen Zinks,
1 Loth weißen Zinnkalk oder Tutia,
1 Loth Borax.

Es entsteht sogleich ein Geräusch, und es erhebt sich ein Rauch mit gelber Flamme; man rührt die Masse mit einem glühenden

Eisenstab um, und wenn sie in gleichförmig ruhigen Fluß gekommen, gießt man sie in eine mit Wachs ausgestrichene Form, worauf man ein goldähnliches, sehr geschmeidiges leicht dehnbares Metall erhält, welches sich in jede beliebige Form bringen läßt, und sehr schön polirt werden kann.

Zweite Art.

Folgende Substanzen werden wohl vermischt und mit Leinöhl angefeuchtet, in einen Schmelztiegel gethan, und oben einen Finger dick, mit fein gestoßenem venetianischen Glas bedeckt, und eine Stunde lang bei heftigem Feuer geschmolzen.

Man nehme zu dieser Komposition:

1 Pfund reine Kupferfeile,
½ Pfund Salpeter,
12 Loth Zinnkalk,
10 Loth Borax und
6 Loth Aloe.

Nach der Schmelzung findet man im Grund der Masse ein goldähnliches Metall, welches man aufs Neue schmilzt und auf 1 Pfund dieses Metalls 4 Loth Queckſilber-Sublimat und 4 Loth präparirte Tutia zusetzt, die flüssige Masse wohl umrührt und dann in die beliebigen Formen gießt.

Dritte Art.

Man bereite sich eine Teigmasse aus folgenden Substanzen.

Nehmlich:

½ Pfund destilirten Grünspan,
8 Loth Zinkblumen,
3 Loth Borax.

Alles gepulvert und mit Leinöhl zu einem Teig angeknetet, dann diesen in einen glühenden Schmelztiegel in kleinen Quantitäten eingetragen, mit einem Deckel und glühenden Kohlen bedeckt, daß Alles in strengen Fluß komme. Nach einer halbstündigen starken Feuerung läßt man die Masse erkalten und nachdem man sie herausgenommen, findet man im Grunde einen sehr schönen goldähnlichen Metallkönig, ohngefähr 8 Loth an Gewicht, welcher die Geschmeidigkeit des Goldes besitzt, und zu verschiedenen Arbeiten verwendet werden kann.

Vierte Art.

Man schmelze:

8 Loth feines Messing,
2 Loth Zink,
½ Loth Kupfervitriol und
1 Quentchen Borax,

bei starkem Feuer zusammen; und gieße sodann die Masse aus. Man erhält ein zu Drath und Ketten-Arbeit sehr dienliches und geeignetes goldähnliches Metall, dessen Farbe man, nachdem es mit Trippel wohl abgerieben worden, durch eine Politur von 1 Gran Trippel und 6 Gran Schwefel, die man mit einem Leder aufträgt, noch sehr schön erhöhen kann, so daß es dem schönsten Golde gleicht.

Kartoffelstärke zu bereiten.

Man reiniget Kartoffeln von ihrem anhängenden Schmutz, durch sorgfältiges Waschen, welches in einem Zuber, oder Fasse voll Wasser, vermittelst eines neuen Reiserbesens geschehen kann; zerreibt sie sodann auf einem dazu eingerichteten großen Reibeisen, in der Form eines Krauthobels und bringt die so zerriebenen Kartoffeln in eine geräumige Bütte mit Wasser, worin sie stark umgerührt werden und nachdem sich die Stärke auf den Boden niedergesetzt, wird das obenstehende schmutzige Wasser abgelassen und durch neues reines ersetzt, welches so oft wiederholt werden muß, bis das darauf gegossene Wasser klar bleibt. Nun läßt man auch dieses ab, und bringt

die zuvor noch von ihrer Oberdecke mit einem Messer befreite Stärke auf mit reinem Leinwand belegte Bretter zum völligen Austrocknen im Luftzuge. Diese Stärke aus Kartoffeln unterscheidet sich von der aus Waitzen dadurch, daß 1 Pfund derselben bei der Wäsche so viel Wirkung leistet, als 1½ Pfund der gewöhnlichen, indem sie diese nicht nur schön weiß, hinlänglich steif und dennoch nicht kleisterartig macht, welches besonders bei Spitzen einen großen Vortheil gewährt.

Bernstein so zu löthen, daß man dessen Löthung gar nicht gewahr wird.

Dieses geschieht, indem man gepulvertes Mastixgummi mit etwas Leinöhl in einem Blechlöffel über dem Lichte langsam zusammen schmilzt, und die zuvor über Kohlen etwas erwärmte Bernsteinstücke damit bestreicht, und sodann fest zusammendrückt, und so erkalten läßt. Es ist diese Löthung dauernd und unbemerkbar.

Bereitung des Englischen Pflasters.

Man nimmt, je nachdem die Farbe seyn soll, schwarzen, rothen, oder weißen Seidentaft; spannt diesen auf einer Stückrahme

straff auseinander, und bestreicht ihn vermittelst eines Haarpinsels, auf der einen Seite mit einer reinen Auflösung von Hausenblaße in Branntwein, welches man, nachdem der Anstrich trocken geworden, nochmals widerholen kann; zerschneidet sodann dieses Pflaster in die gewöhnlichen Stücke und verwahrt sie in Papierkapseln.

Baumwachs für beschädigte Bäume als auch zum Propfen.

Man nehme:

2 Pfund weißes Harz,
2 Pfund gelbes Wachs,

schmelze dieß untereinander und setze sodann noch ½ Pfund Terpentin und 6 Loth geschabte Seife dazu. Wenn alles vermischt ist, so forme man es in Zoll dicke Stangen.

Anatomischer Firniß.

Man nehme:

3 Loth reines Mastixgummi,
2 Loth venetianischen Terpentin,
½ Quentchen Kampfer,
2⅛ Pfund Terpentinöhl,

löse dieses durch Digestion bei gelinder Wär-

me in einer verbundenen Flasche, und benutze ihn zum obigen Zweck. Dieser Firniß erhält die Skelettirten Gegenstände sehr wohl, indem er den Zutritt der Luft sowohl hindert, als auch dieselben vor Milben und andern zerstörenden Insekten schützt.

Milch und Rahm bei warmem Wetter vor dem Säuern zu schützen.

Man setzt beim Abkochen der Milch oder des Rahms auf die Maaß, ½ Quentchen gereinigte Pottasche zu, so verhütet dieses das Sauerwerden. Auch Milch oder Rahm, welcher nicht zu stark geronnen ist, kann wieder durch einen kleinen Zusatz von Pottasche hergestellt werden.

Windsor-Seife zu bereiten.

Man nehme:

4 Loth Zyperwurzel,
2 Loth Gewürznelken,
2 Loth Zimmet,
1 Gran Moschus,
1 Loth Kurkumawurzel,

und digerire dieß mit 1 Schoppen rektifizirten Branntwein einige Tage lang, bis es ge-

hörig ausgezogen, filtrire sodann diese Tinktur und stelle sie zum fernern Gebrauch zurück. Sodann nehme man 2 Pfund weiße Seife, setze diese, nebst 1 Maaß Wasser in einem Kessel auf das Feuer, und lasse sie so zergehen, gieße alsdann die flüssige Seifenbrühe durch einen reinen Leinwandlappen und setze sie aufs neue mit zuthun von 1½ Pfund Seife auf Feuer; die Seife, welche sich hierauf wieder vom Wasser abscheidet, schöpft man in einen andern Kessel, oder sonstiges Gefäß, und mischt durch rühren 4 Loth feines Puder, 4 Loth gestoßene florentiner Veilwurz, nebst dem obigen Spiritus darunter, und gießt oder schöpft es in die dazu bestimmten Blechformen, worin man die Seife erkalten läßt, und dann in die mit der gewöhnlichen Vignette versehenen Papiere einwickelt.

Palm-Seife zu bereiten.

Wird bereitet, indem man venedische Seife 2 Pfund in einem geräumigen Glase, etwa einer Phiole mit ½ Pfund starken Rektifikat Branntwein flüssig macht, darunter, während es noch nicht ganz wieder erstarret ist, 1 Quentchen Zedernöhl, 30 Tropfen Palmöhl, 20 Tropfen Rosenholzöhl und 10 Tropfen

Moschusessenz gießet, alles wohl untereinander schüttelt, die noch kaum flüssige Masse in die vorräthigen Blechformen ausgießt, und die Seifentafeln gleich den obigen in Papier Enveloppen einschlägt.

Englische Streichriemen für Rasiermesser.

Man macht in der gewöhnlichen Form und Größe, Riemen, von starkem einige Tage in Essig eingeweichtem Juchtenleder, und nagelt oder leimt sie auf ein gewöhnliches Streichholz.

Den einen Riemen, welcher zum Schärfen der Messer dienen soll, reibt man mit einem Teige aus fein gepulvertem Blutstein und Leinöhlfirniß stark ein, so daß er eine ziemliche Lage davon erhält, welche man mit einem glatten Eisen etwas glättet. Dem andern Riemen, welcher zum poliren dient, gebe man einen Anstrich von gleichen Theilen Zinnasche und englischem Wasserblei, gleichfalls mit Oehl befeuchtet und mit einem Polirstahl fein geglättet. Ist ein solcher Streichriemen durch den Gebrauch stumpf geworden, so erneuert man die angegebenen Anstriche.

Gewöhnliche Gläser auf eine leichte Art in Milchglas zu verwandeln, mit Beibehaltung ihrer Form.

Man füllt ein solches Glasgefäß ganz mit wohl ausgeglühtem Kieselsand an, und setzt es in ein Schmelzgefäß, worin man es ebenfalls von außen ganz mit geglühtem Sande umgiebt und bedeckt, und macht nun ein gelindes Glühfeuer etwa eine halbe Stunde lang, läßt alles wieder langsam erkalten und nimmt das nun in wahres Milchglas verwandelte Glasgefäß heraus, dessen Form hierdurch nicht die mindeste Veränderung erlitten hat.

Gläser beliebig und dauernd zu vergolden.

Man reibt 2 Loth gepulverten Borax, 10 Gran Zinnober und so viel Spiecköhl als nöthig zu einer dünnen Mahlerfarbe fein ab, hiermit mahle oder zeichne man auf das Glas, was man darauf vergoldet zu haben wünscht, und wenn es soweit trocken geworden, daß es nur noch wenig Kleberigkeit besitzt, so belege man diese Zeichnung mit geschlagenem guten

Golde und drücke dieses mit Baumwolle sanft an; man läßt nun das Glas ein paar Stunden stehen, damit das Gold recht haftet und wischt das allenfalls überflüssige rein ab. Hierauf bringt man das Glas, durch nach und nach verstärktes Feuer zum Glühen, und läßt eben so gradatim das Feuer wieder abgehen und das Glas erkalten, wo man denn das Gold fest angeschmolzen finden wird.

Elfenbein, Knochen und Horn zu beitzen.

Rothe Beitze.

Nachdem man, wie schon früher in diesem Werk gesagt worden, das Elfenbein, Horn, oder Knochen durch einweichen in verdünnte Salzsäure, etwas erweicht, und fähiger gemacht hat, eine Farbe dauerhaft anzunehmen, so legt man dasselbe in eine starke Rothe-rübenbrühe; oder in einen starken Absud von Brasilienholz, dem etwas Allaun zugesetzt worden. Auf beide Arten werden die zu färbenden Gegenstände schön und dauerhaft roth.

Blaue Beitze für eben dasselbe.

Man kocht das Horn, Elfenbein, oder Knochen, eine halbe Stunde lang in einer ver-

dünnten Indigo-Auflösung; welche man, je nachdem es heller oder dunkler gefärbt werden soll, verstärkt oder mit Wasser verdünnt.

Grüne Beitze für dasselbe.

In der heißen, mit Wasser verdünnten blauen Indigo-Brühe wird Gelbholz oder Kurkuma gekocht, mehr oder weniger, je nachdem die Farbe hell- oder dunkelgrün ausfallen soll, und damit die zu färbenden Gegenstände eine halbe Stunde lang gekocht.

Gelbe Beitze für dasselbe.

Man weicht die Horn- oder Knochen-Gegenstände in eine Mischung von verdünnter Salz- und Salpetersäure über Nacht ein, und kocht sie sodann in einer mit etwas Pottaschen-Zusatz bereiteten Kurkuma-Brühe.

Schwarze Beitze für dasselbe.

Man kocht 1 Pfund Kampeschen Holz in einer Maaß Wasser bis zur Hälfte ein und seiht es durch. Sodann beitzt man die Gegenstände erst mit einer verdünnten salpetersauren

Kupferauflösung, und kocht sie sodann in der Kampeschenholzbrühe eine halbe Stunde lang, bis sie gehörig schwarz geworden.

Horn auf Schildkröten Art zu beitzen.

Man kann nach eigenem Belieben den Grund gelb oder roth machen, wozu die Beitzen schon angegeben sind. Sodann nimmt man eine Auflösung von kaustischem Kali, oder Aetzstein und bezeichnet damit die Stellen, welche dunkelbraun erscheinen sollen. Oder man vermischt 2 Theile gepülverten ungelöschten Kalk mit 1 Theil gereinigter Pottasche und 1 Theil Silberglätte untereinander, macht mit Wasser einen Brei davon, mit welchem sodann die Stellen des Horns belegt werden, welche dunkel gebeitzt werden sollen und wischt, wenn der Brei darauf trocken geworden, ihn wieder ab, wo man denn gleichfalls seinen Zweck erreicht finden wird.

Buchbinderkleister, um die Milben vom Papiere abzuhalten.

Man nehme 2 Loth fein geriebene Roßkastanien und 1 Loth florentinische Veilwurz nebst 1 Quentchen Aron, und mische dieß

auf das feinste geriebene Pulver, unter 2 Pfund Stärkpappe, während dieselbe noch heiß ist. Dieser Kleister läßt die Milben nicht zu, bei allem was damit bearbeitet worden.

Pappschiefer-Tafeln zu verfertigen.

Man nehme:

3 Theile Bimsenstein,
1 Theil gesiebten Hammerschlag,
2 Theile gestoßenen Schiefer,
⅓ Theil Kienruß oder gebranntes Elfenbein.

Dieses wird zusammen mit etwas Leinöhlfirniß auf einem Reibsteine äußerst fein abgerieben, sodann mit Terpentinöhl verdünnt und der zu Tafeln geschnittene Pappendeckel mehrmals überstrichen, bis es eine gehörige Rinde gebildet hat, und wenn es recht wohl ausgetrocknet ist, mit feinem Bimsenstein und Oehl etwas abgeschliffen.

Wichtiges Geheimniß, Eier ein ganzes Jahr frisch zu erhalten.

Schon eine Menge Versuche wurden über diesen Gegenstand angestellt, aber die Resultate waren entweder unvollkommen, oder gänzlich

mislungen; indessen dieses hier mitgetheilte Geheimniß nur Wenigen bekannt war, welche den größten Nutzen daraus zogen.

Es besteht kürzlich darin, daß man in ein Faß von beliebiger Größe, bis auf ein Drittheil seines Raums anfüllt, hierauf übergießt man die Eier mit frisch bereitetem Kalkwasser, läßt es 24 Stunden leicht bedeckt stehen, und zapft es wiederum ab. Nun füllt man es aufs neue mit frischem Kalkwasser, schüttet ein halb Pfund sehr verdünnte Schwefelsäure dazu; verwahrt es gegen den Luftzug und läßt es stehen, bis man die Eier gebrauchen will.

Die Eier erhalten sich so frisch, daß man nach einem halben, ja sogar ganzen Jahr glauben sollte, sie wären so eben gelegt worden; und nach einigen darüber angestellten Versuchen, sollen sie sogar noch ausgebrütet werden können.

Englische Stiefelwichse.

Man nehme 4 Loth gebranntes Elfenbein, verdünne dieses mit Essig oder Bier zu einem dünnen Brei und übergieße es bei stetem Umrühren mit 2 Loth Vitriolöhl und 1 Loth Salzsäure; ist dieß geschehen, so verdünne

man die Masse mit 2 Schoppen Bier und lasse es in einem irdenen Topfe eine viertel Stunde lang aufkochen, hierauf wird beim Versuchen kein saurer Geschmack mehr zu bemerken seyn. Nun mische man 4 Loth Eisenvitriol, und ¼ Pfund Syrup oder Zucker darunter, und gebe ihm mit etwas Lavendelspiritus einen Wohlgeruch.

Diese einfache Zusammensetzung, mit zwar etwas umständlicher Zubereitung, giebt (obschon kein Oehl dazu gekommen) eine Wichse, welche von allen auf ähnliche Weise bereiteten die einzige ist, welche bei einem schönen Glanz und Schwärze, dem Leder keinen Nachtheil bringt, und auch schon ihrer Wohlfeilheit wegen andern vorzuziehen ist.

Ich führe zwar noch einige Wichsen nachfolgend an; jedoch für eine gewöhnliche, vollkommen entsprechende Wichse dieser Art, empfehle ich die oben beschriebene vor allen andern.

Eine auch zu empfehlende Wichse von Wachs ist folgende:

Man nehme:
4 Loth gelbes Wachs und
2 Quentchen Pottasch,

schmelze dieses in einem irdenen Topfe auf dem Feuer langsam zusammen, und gieße dann unter stetem Umrühren 1 Schoppen warmes Bier darunter, welches sich durch die Pottasche leicht mit dem Wachse verbindet, und gebe der nun fertigen Wichse mit Kienruß eine schwarze Farbe.

Eine Andre ist noch hier beizufügen, rücksichtlich ihres Glanzes und Unschädlichkeit fürs Leder, nach französischer Art.

Sie besteht aus:

2 Loth Seife,
6 Loth Syrup oder Zucker,
1 Loth Eisenvitriol,
3 Loth gebranntes Elfenbein,
½ Loth gestoßene Galläpfel und
1 Loth Stärkmehl nebst
2 Schoppen Wasser.

Man löst die Stärke und Seife mit dem Wasser auf, indem man sie aufs Feuer setzt; setzt hierauf den Eisenvitriol, die Galläpfel und Syrup dazu und läßt es einige Minuten lang kochen, bis sich der Vitriol aufgelöst hat, und mischt zuletzt das gebrannte Elfenbein darunter, indem man es vom Feuer

nimmt und stark untereinander rührt.

Diese, wie die vorhergehenden Wichsen werden auf dieselbe Weise auf dem Leder verarbeitet, wie die gewöhnliche englische Wichse, nehmlich: durch Auftragen mit einer Bürste, und Glänzen durch eine zärtere Bürste.

Wachsseife zum Bahnen der Möbel.

Man nehme:

2 Loth gelbes Wachs,
2 Quentchen Pottasche und
½ Schoppen Wasser.

Diese bringe man auf ein gelindes Feuer, und befördere durch etwas Umrühren die Verbindung des Wachses mit dem Wasser. Will man dem Glanzwachs, welches keinen unangenehmen Geruch besitzt, eine Farbe geben, so bediene man sich dazu:

für roth, etwas Drachenblut,
für grün, etwas Grünspan,
für blau, Indigo,
für gelb, Curkumawurzel.

Welche Farbe nun hiervon gewählt wird, kann als feines Pulver blos darunter gerührt werden, so hat man den gewünschten Zweck erreicht.

Man bringt von diesem Glanzwachse, um es zu gebrauchen, etwas auf das Möbel, vertheilt es durch Reiben mit einem Lappen, und wischt alsbald mit einem zarten reinen leinenen Lappen nach, so wird man den schönsten Glanz erhalten, ohne daß man sich, wie bei anderm Glanzwachs, durch Reiben anzustrengen hat.

Ist das Wachs eingetrocknet und zu Dicke geworden, so verdünne man es wieder mit warmen Wasser.

Wachs in Täfelchen für Patrontaschen und anderes Lederzeug zu glänzen.

Man nehme 1 Pfund fein gestoßene Silberglätte und 1 Pfund Baum- oder Mohnsaamen-Oehl, nebst 8 Loth Wachs, bringe dieses in einem geräumigen kupfernen Kessel aufs Feuer, und koche es so lange bei stetem Umrühren, bis ein Tropfen des Ganzen auf einem Stein zu einer harten Masse gerinnt, und mische dann verhältnißmäßig Kienruß darunter. Zu beachten ist besonders, daß die Silberglätte vollkommen aufgelößt sey, bevor man das Wachs in Formen beliebiger Art bringt.

Kitt für Porzelain, Steingut und Glaswaaren.

Man nehme frische Käsematten und etwas Eiweis, hierzu so viel an der Luft zerfallnen Kalk, als nöthig, um einen dicken Brei darzustellen, und kitte mit diesem die zerbrochenen Gegenstände, welche man ruhig austrocknen lassen muß, bis der Kitt erhärtet ist.

Ein Kitt für irdene Geschirre sowohl zu kitten, als zu überziehen, wenn man deren längere Dauer bezwecken will.

Man nehme:

12 Theile fein zerriebenen Ziegelstein und
1 Theil Silberglätte.

Dieses knete man mit Leinöhlfirniß zu einem Teich, mit welchem man sodann kitten, und ganze Gefäße überziehen kann, welche sodann im Feuer noch fester und dauerhafter werden.

Kitt für Heerde, Sparheerde und Oefen, um ihnen größere Haltbarkeit und Dauer zu geben.

Man vermische gleiche Theile feinen Kieselsand und Thonerde, mit dem zehnten Theil gebrannten Gips, und mache es mit Wasser zu einem dünnen Teig, womit man sodann verkittet. Je länger das Feuer auf diesen Kitt wirket, desto fester wird derselbe.

Kitt für Steinfugen auszufüllen und zu ebnen.

Man vermische 12 Pfund an der Luft zerfallnen, oder gelöschten und wieder getrockneten Kalk, mit 2 Pfund gestoßenen Weinstein und mache es sodann mit starkem Leimwasser zu einem etwas weichen Teige. An der Luft erhärtet diese Masse zu einem festen Steingebilde und verbindet aneinander gefugte Steine aufs innigste.

Gewöhnlicher Fensterkitt.

Wird bereitet, indem man gleiche Theile Kreide und Bleiweiß mit Leinöhlfirniß zu einem Teige knetet. Durch das Verstreichen

der Ritze und Fugen des Holzes, wo das Glas eingepaßt worden, verhütet man das Faulen der Fensterrahmen, indem dadurch der Ablauf des Wassers befördert wird.

Kitt für Holzrisse in Getäfel und Schränken.

Man nehme 1 Pfund Kalk, welcher zuvor mit etwas Wasser gelöscht worden, und 2 Pfd. Roggenmehl, und knete dieses mit Leinöhlfirniß zu einem Teig, und verstreiche die zuvor vom Staube gereinigten Stellen damit.

Vorzüglicher Kitt für Achat, Porzelain und Glas.

Man nehme:

1 Loth zerschnittene Hausblase,
½ Loth Mastixgummi,
1 Loth Knoblauchsaft,
½ Quentchen Tischlerleim und
⅛ Maaß Weingeist.

Dieses bringe man in ein wohlverbundenes Gefäß, und lasse es 8 Tage in warmer Asche oder auf dem Ofen digeriren, sodann schüttet man noch etwas Weingeist zu, drückt es durch

einen leinenen Lappen und kittet die erwärmten Gegenstände, durch dünnes bestreichen und schnelles aneinanderbringen, über einem ganz gelinden Kohlenfeuer.

Kitt, welcher Feuer und Wasser aushält.

Man sondert das Geronnene, mit etwas Essig von der Milch geschiedene, vermittelst eines Tuch ab, und mischt mit der Molke von einem Schoppen Milch, 3 Eyweiß, welches sodann mit Kalk zu einem dicken Brei gemacht wird.

Kitt für Steinbäder und Regenzisternen.

Man vermische 3 Theile schwarzen gemahlnen Kalk mit 1 Theil Draß, mache es mit Wasser zu einem dünnen Teige an, und überziehe mit diesem Kitt die Steinwände, welche hierauf einem schwarzgrauen Marmor ähnlich sehen, und während der Kitt noch frisch ist, schön geglättet werden kann. Zu bemerken ist, daß man bevor die Kittung nicht getrocknet ist, sie nicht in Gebrauch nehme.

Eine Masse zu bereiten, die dem schönsten Marmor gleicht, und sich auf jede Art formen läßt.

Man vermische mit 2 Pfund gereinigten Weinstein, 20 Pfund gelöschten und getrockneten Kalk, welcher zuvor durch ein feines Sieb geschlagen worden, hierauf nimmt man einen Käß und so viel starkes Leimwasser, als zu einer Masse erforderlich ist. Man kann ihr frisch jede beliebige Form geben, und wenn diese getrocknet, sie feilen und poliren.

Dauerhafter Ueberzug für hölzerne Dächer.

Man mache in einem Kessel eine beliebige Menge Theer kochend heiß, und mische dann soviel fein gepulferte Holzkohlen darunter, bis die Masse die Mörteldicke erhalten hat; mit diesem bewirft man das Dach ohngefähr einen Zoll dick, und sucht es ziemlich zu ebnen. Es wird sehr schnell trocken, erhärtet allmählig stärker, und trotzt allem Wetter.

Reinigung aller Oehle durch Schwefelsäure.

Die mehr oder weniger in den Oehlen enthaltenen Schleimtheile sind die Ursache

der verschiedenen Brauchbarkeit in Betreff des Geschmacks, Geruchs und der Fähigkeit zu verbrennen.

Ein geläutertes Oehl verbrennt, wenn es gut behandelt worden, mit einem hellen Lichte, ohne Verbreitung des wiedrigen, schwarzen Rußdampfes, und ist deßhalb schon in Betreff der Gesundheit dem nicht gereinigten vorzuziehen.

Das Verhältniß der Schwefelsäure zu den verschiedenen Oehlen ist folgendes:

Auf eine Maaß Leinöhl, 2 Loth Vitriolöhl,
— — — Rüböhl, 6 Quent. —
— — — Baumöhl, 1 Loth Schwefelsäure,
— — — Mohnöhl, 1 Loth —
— — — Nußöhl, 1 Loth —
— — — Mandelöhl, ½ Lth. —

Das Verfahren der Reinigung ist folgendes:

Man gießt das zu reinigende Oehl in steinerne Gefäße, welche zu dieser Arbeit am zweckmäßigsten sind, und gießt, bei stetem Umrühren mit einem hölzernen Spatel, nach und nach das Vitriolöhl, in oben angezeigtem

Verhältniß hinzu. Es erwärmt sich die Flüssigkeit und die Schwefelsäure zerstört die im Oehle enthaltenen Schleimtheile, wozu 36 bis 48 Stunden hinlängliche Zeit ist, während welcher man zuweilen noch die Flüssigkeit untereinander rührt; ist diese Zeit vorüber, so gießt man auf jede Maaß 1 Schoppen siedend heißes Wasser und bewegt dieses Gemisch durch fleißiges Rühren eine Zeit lang; hierauf läßt man es ruhig 14 Tage lang, auch wohl darüber, stehen. Das von dem verkohlten Schleim befreite Oehl, nimmt während dieser Zeit den oberen Raum des Gefäßes ein, und darunter befindet sich, das mit den Unreinigkeiten und dem Vitriolöhl geschwängerte Wasser. Man zieht nunmehr das Oehl von dem Bodensatze ab, und befreit es durch filtriren von den noch allenfals damit verbundenen Unreinigkeiten, indem man es durch einen leinenen Sack durchlaufen läßt.

Enthielte das so erhaltene Oehl noch etwas Schwefelsäure oder wässerigte Theile, so erwärme man es, und gieße nochmals eine Quantität siedendes Salzwasser darüber, und ziehe das Oehl nach 24 Stunden ab, so wird es sicher die gewünschte Eigenschaft haben.

Lampendochte, welche bei einem sparsamern Verbrennen des Oehls dennoch ein helleres Licht, als die gewöhnlichen geben.

Man nehme:
6 Loth weißes Wachs und
2 Loth Wallrath nebst
10 Tropfen Lavendelöhl,
schmelze dieses über einem Lichte in einem blechernen Löffel zusammen, und tauche nun die aus alten baumwollenen Strümpfen zugeschnittenen Dochte darein und lasse sie ablaufen.

Diese selbstbereiteten Dochte haben nicht nur den Nutzen der Sparsamkeit, sondern auch den, daß man ihm selbstgefällige Form geben kann.

Das beste Format ist die glatte nicht gerundete, ohngefehr $^{10}/_{16}$ Zoll breite und $3^1/_2$ Zoll lang.

Leuchtende Fläschen statt Nachlichtern, zu verfertigen.

Man nehme ein weißes $2^1/_2$ Zoll hohes und 1 Zoll im Durchmesser habendes Cylinderglässchen mit einem eingeriebenen Stopfen, in dieses thue man 20 Gran Phosphor, und

gieße ein Drittheil des Inhalts des Glases, erwärmtes Baumöhl darüber.

Dieses Fläschgen giebt im Dunkeln ein dem Nachtlichte nahekommendes Licht, und sollte sich dessen Schein vermindern, so öffne man nur einige Augenblicke das Fläschgen und verstopfe es sodann wieder.

Phosphor-Feuerzeug.

Man fülle ein kleines Fläschgen, ohngefähr 1 Loth haltend, zur Hälfte mit Phosphor an, schmelze diesen vorsichtig über etwas Kohlen, und wenn dieß geschehen, so blase man mit einem Strohhalme oder Federkiele, in einiger Entfernung von der Mündung des Gläschens gehalten, so lange Luft hinein, bis, wenn man den Versuch macht, ein kleines Schwefelhölzchen darein zu stoßen, sich dieses alsbald beim schnellen herausziehen entzündet; hat man es so weit gebracht, dann bedecke man den Phosphor im Glase ohngefähr einen Messerrückendick mit gebrannter Magnesia, und stopfe es zu. Jedes darein gestoßene Schwefelhölzchen wird sich sodann schnell und sicher darin entzünden.

Bereitung der chemischen Feuerzeuge.

In ein kleines Gläschen thue man ½ Quentchen gestoßenen Asbest, und benetze diesen mit rauchender Schwefelsäure, worauf man des Fläschgen gut verschließt. Ferner vermische man 1 Quentchen oxidirtes salzsaures Kali, mit 18 Gran arabischem Gummi und 16 Gran Zinnober, mache dieses mit etwas Wasser zu einer breiartigen Masse. In diese tauche man nun gewöhnliche dünne Schwefelhölzchen ohngefähr eine Linse tief ein, und läßt sie trocknen.

Will man nun sich dieses Feuerzeugs bedienen, so stößt man eins dieser Hölzchen in das dazu bereitete Gläschen und zieht es schnell wieder heraus, worauf das Hölzchen in Brand geräth, und man nun Licht machen kann.

Fig. 3.

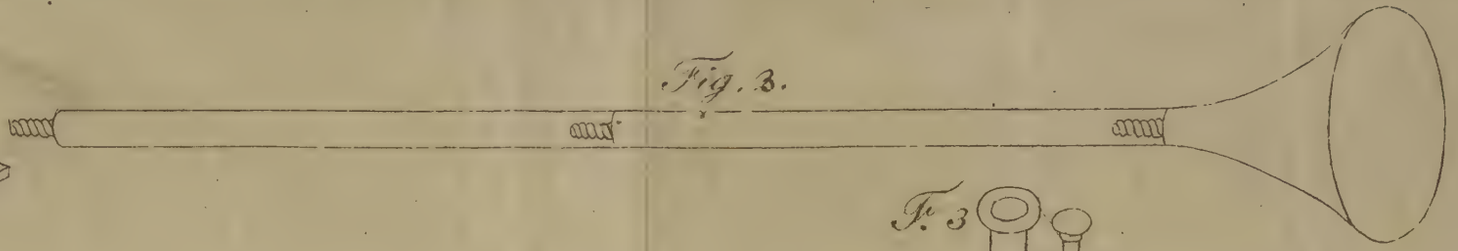


Fig. 1.

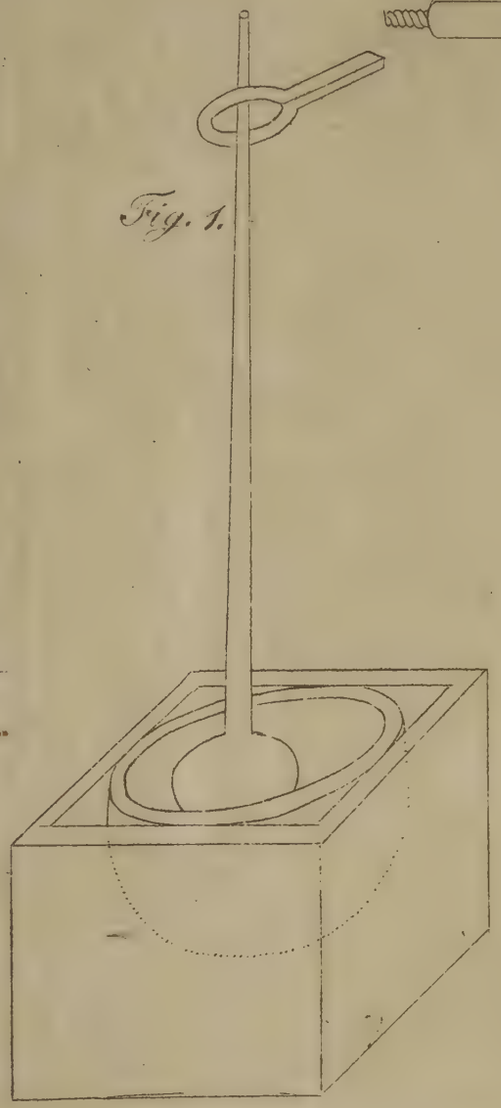


Fig. 2.

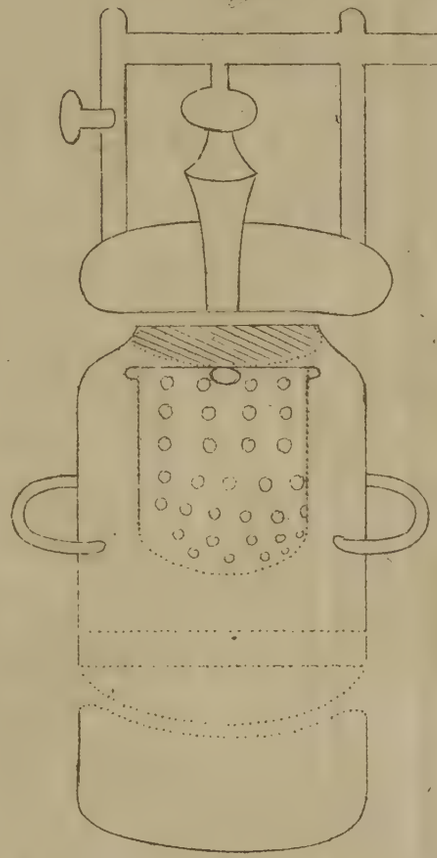


Fig. 3

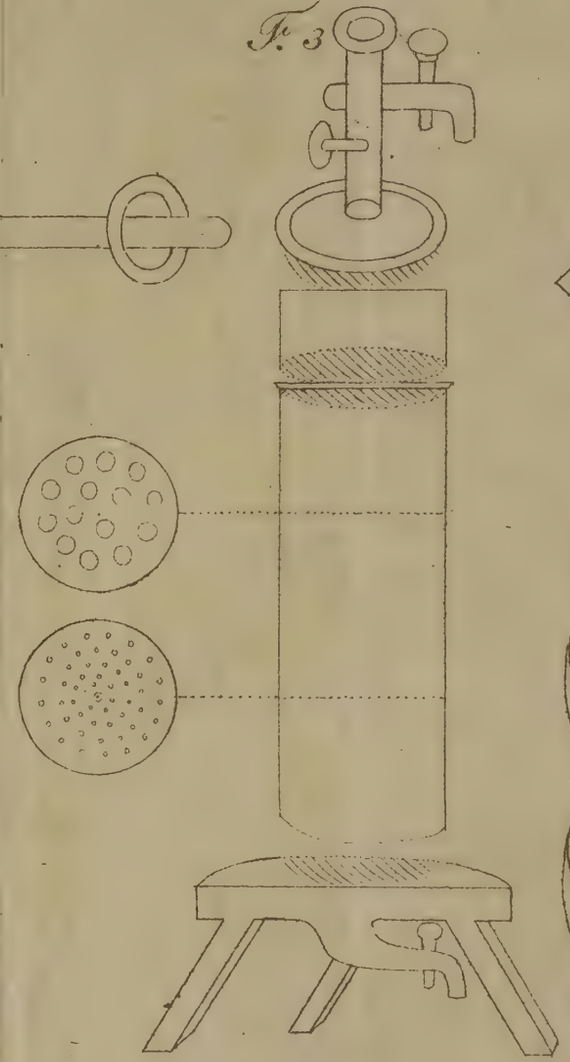


Fig. 4.

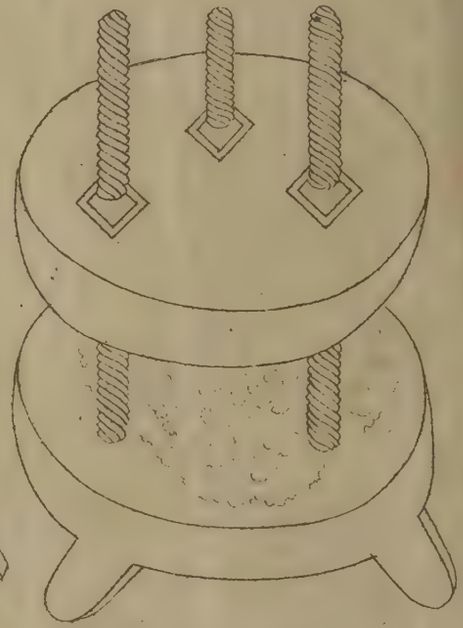
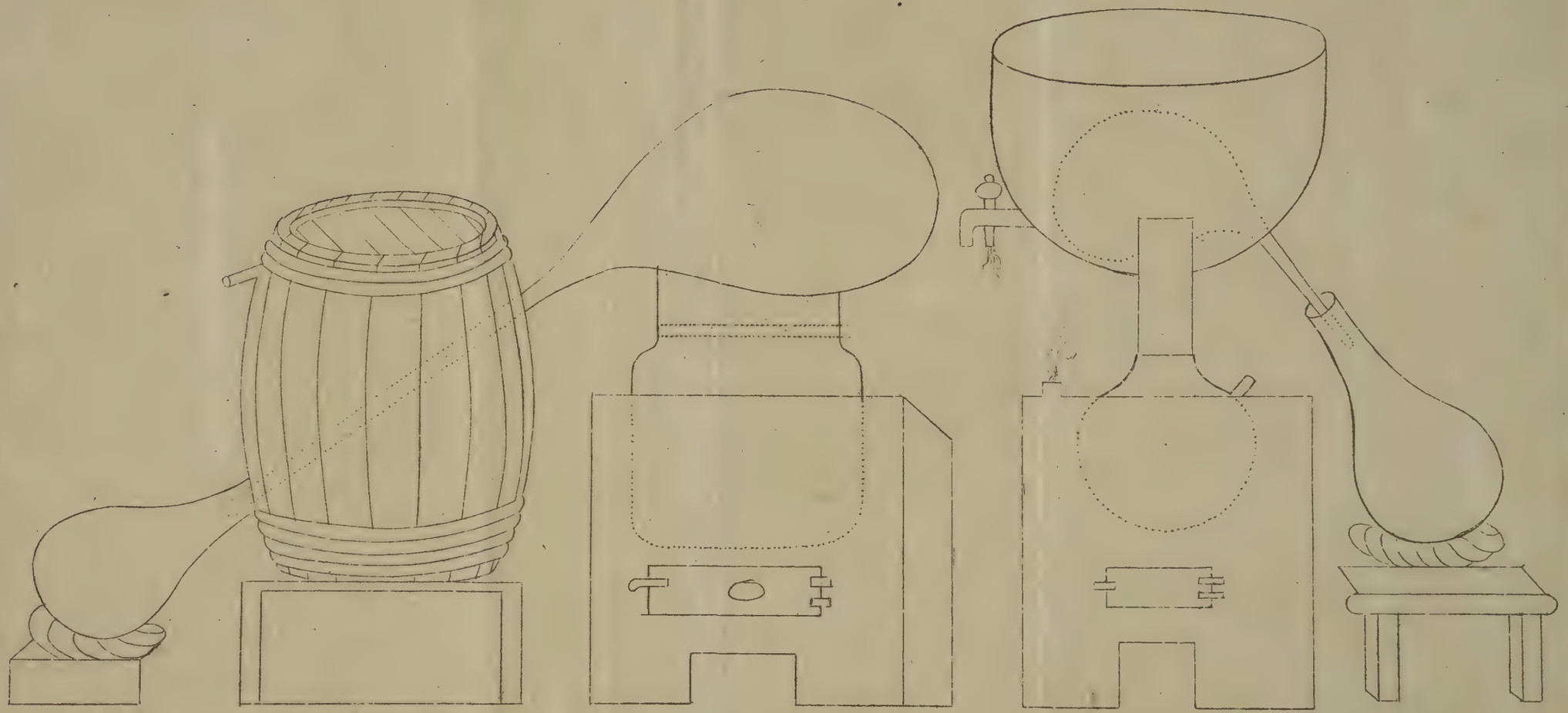


Fig. 6.



Praktischer Universal-Rathgeber für den Bürger und Landmann.

Magazin

ökonomisch-technischer Erfahrungen

enthaltend

Präparate der praktischen Fabriken-Haushaltungs-Gesundheits- und Gewerbskunde; Gegenstände der Kunst, des Luxus und des Handels.

Gestützt

auf chemisch-physische Gründe, und zum allgemeinen Nutzen und zur Unterhaltung herausgegeben

von

Carl Andreas Wild,

Pharmaceutiker.

Zweiter Theil.

Mit 1 Kupfertafel.

Zweite verbesserte Auflage.

Frankfurt a. M., 1825.

Bei Johann David Sauerländer.

Inhalt des zweiten Theils.

Dritter Abschnitt.

Mittel und Belehrungen zur Erhaltung und Wiederherstellung der Gesundheit.

	Seite
Zahnpulver nach zwei Vorschriften	3
Zahnpulver für gelbe Zähne	4
Zahnpulver für lose Zähne	4
Befestigung wackelnder Zähne durch einen dazu bereiteten Spiritus	5
Zahnlatwerge oder Zahnopiat	5
Zahnspiritus zur Conservation der Zähne, und Reinigung vom Weinstein	6
Zwei Mittel gegen die Mundfäule	6
Weiße Mund- oder Trauben-Pomade	7
Gelbe Lippenpomade	7
Rothe Lippenpomade	8
Mittel das Aufspringen und Erfrieren der Hände und Füße zu verhüten	8
Mittel gegen erfrorne Glieder	8
Ein anderes Mittel wenn die erfrornen Glieder schon starke Anschwellung und Beulen zeigen	9
Mittel gegen die Hühneraugen oder Leichtdorne	10
Hühneraugen-Pflaster	11
Vertreibung der Warzen	12

	Seite
Mittel gegen das Verbrennen	13
Andere Mittel für Brandschäden	14
Blutstillende Mittel für gewaltsame Verletzungen	15
Flüssige blutstillende Mittel	15
Blauwasser oder blaues Wundwasser	16
Pullenisches Wundwasser	16
Alibergisches Wundwasser	17
Mittel für den schwarzen Brand mit Geschwulst	17
Hufelands Liniment für aufgesprungene Brustwarzen	18
Doktor Falks Pulver für verletzte Brustwarzen	18
Felle von den Augen zu vertreiben	19
Mittel wieder die Entzündung der Augen	20
Drei andere Mittel gegen Augenentzündung	21
Augenschwäche zu mindern	22
Zweites Mittel für Augenschwäche	22
Mittel für verdorbenen Magen und Obstruktionen des Unterleibs	23
Mittel gegen Verschleimung des Magens	24
Wiener Laxiertränkchen	24
Mittel gegen die Blähungen im Unterleib	25
Mittel für Magenkrämpfe	25
Elixir für die Kolik	26
Stärkendes Magenmittel für geschwächte Verdauung	27
Augsburger Schaurischer Lebensbalsam	27
Karmelitterwasser oder zusammengesetzter Melissen-Geist	28
Schwedische Tinktur	29
Brustmittel	29
Sichere Mittel für Magen- und Unterleibs-Beschwerden, nebst einer kurzen Erläuterung deren Ursachen zur Belehrung für Nichtärzte	30

Seite
Richtiger Gebrauch der Brechmittel zur vorbemerkten Krankheit 32
Gelindes Abführungsmittel und dessen zweckmäßige Anwendung 34
Beruhigendes und Kohlensäure entwickelndes Magenpulver 35
Magenpflaster, und dessen Gebrauch . . 35
Stärkendes Liniment zum Einreiben auf den Unterleib 36
Brechmittel, welches in den Seite 32 angeführten Fällen anwendbar ist 37
Ueber die zweckmäßige Anwendung der Abführungsmittel 39
Blähungen treibende und Krämpfe stillende Pillen 43
Säure tilgende Medikamente 43
Säure tilgendes Pulver 45
Säure tilgender und stärkender Trank . . 46
Beruhigende Mittel bei Unterleibs-Beschwerden 47
Krampfstillendes Pulver 50
Schmerzen und Krämpfe stillende Tinktur . 50
Pulver gegen den Durchfall 51
Anwendung stärkender Mittel beim Magenkrampf 52
Gelind stärkender und beruhigender Trank . 53
Stärkender Trank 53
Stärkendes Magenelixir 54
Stärkende Magentinktur 55
Ueber die Anwendung äußerlicher Mittel für Magenschwäche 56
Stärkender Spiritus zum äußerlichen Gebrauch bei Unterleibs-Beschwerden 56
Schmerzstillende Salbe auf den Unterleib einzureiben 57
Stärkendes und erwärmendes Magenpflaster . 57

Seite

Fernere Erörterung der Kolik und Unterleibsschmerzen 58
Daubentons Mittel gegen die beschwerliche Verdauung älterer Personen 62
Brustsaft 63
Kräutersuppe für Schwindsüchtige . . . 63
Brustthee 54
Brustpulver bei starkem Husten . . . 66
Trank das Blut zu reinigen 65
Trank zur Stärkung des Körpers und Beförderung des Verdauens 66
Wurmlatwerge für Kinder 66
Weißer Schneeberger-Schnupftaback . . 67
Grüner Kräuter Schnupftaback . . . 67
Mixtur gegen die Sommerflecken . . . 68
Neuestes Mittel gegen die Sommerflecken . 68
Mittel gegen Gicht und Rheumatismen . . 69
Innerliche Mittel gegen das Gicht . . . 69
Aeußerliche Mittel gegen Gicht . . . 70
Andere deßgleichen 71
Opodeldok zu bereiten und dessen Anwendung 72
Mittel gegen die Wasserscheu oder Hundswuth 73
Ein anderes für dasselbe Uebel . . . 73
Andere Mittel gegen die Wasserscheu oder Hundswuth 74
Mittel gegen die fallende Krankheit . . 75
Heilung des Krebses 76
Mittel gegen die Bräune 77
Mittel gegen die Krätze 77
Mittel gegen Geschwüre 78
Mittel gegen das Faulfieber 78
Bemerkungen das kalte Fieber betreffend . 79
Mittel gegen den Bandwurm 80
Wurmwein 82

Seite
Wurmlebkuchen 83
Rosensteins Emulsion für Kinder, welche Säure im Magen haben 83
Theriak zu bereiten 84
Venetianischen Theriak zu bereiten . . . 85
Praeservativ-Essig, Räubereissig, besonders bei epidemischen Krankheiten anzuwenden . . 86
Andere Bereitungsart desselben . . . 86
Französisch ursprüngliche oder ächte Angabe des Räubereissigs nach der Pariser Pharmacopoea 87
Neu empfohlenes wirksames Mittel gegen Rheumatismus 88
Praeservativ-Tinktur gegen epidemische Krankheiten 88
Räucherungen für contagiöse Krankheiten . 89
Andere Angabe dazu 89
Blutreinigende Tränke 90
Englischer Gesundheitsthee 92
Tränke für die Brust 92
Erweichende Spezies zum Breiumschlag . . 94
Zertheilende Spezies 94
Gewürzhafte stärkende Spezies für Bäder . 95
Mittel gegen den Magenkrampf 95
Mittel gegen das Scharlachfieber oder rothe Frieseln 96
Mittel für Verrenkungen 97
Kopfschmerzen zu heilen 98
Kopfschmerzen von Vollblütigkeit zu heben . 98
Mittel für Kopfkrämpfe, Krampfkopfschmerz 99
Mittel für Kopfschmerzen von unter der Hirnschale angehäuftem Queckfilber . . . 99
Kopfschmerzen von Würmern in der Stirnhöhle 100
Mittel für Zahnschmerzen 101
Das Wachsen der Haare zu befördern . . 101

Seite
Vertreibung der überflüssigen Haare auf der Haut 101
Rothe Haare blond zu färben . . . 102
Rothe Haare schwarz zu färben . . . 102

Einige Mittel aus der Thierheilkunde für Oekonomen und Pferdebesitzer.

Mittel die Hufe der Pferde in ihrem Wachsthum zu befördern, sie gesund zu erhalten von Warzen und ähnlichen äußern Uebeln zu heilen 104
Aegyptiaksalbe für faulende Wunden und Geschwüre 108
Freßpulver für Pferde 108
Strengelpulver für Pferde 109
Latwerge für den Strengel der Pferde . . 110
Abführend reinigender Trank für Pferde und Rindvieh 111
Pulver gegen die blaue Milch der Kühe . 111
Kühltrank für erhitztes und dadurch erkranktes Vieh 112
Larierbissen für krätzige Hunde . . . 112

Vierter Abschnitt.

Kunstfeuerwerkerei und dahin einschlagende Gegenstände, als Pulver, Schrot, Metallmischung für die Geschütze ꝛc. ꝛc.

Seite
Bronze, Glockenspeise, Stückgut oder Kanonenmetall 114
Messing, die verschiedenen Arten . . . 115
Schrotbereitung 115

Seite
Pulver-Fabrikation 118
Reinigung des Salpeters 118
Aethiologie des Salpeters 118
Kennzeichen der Güte des Salpeters . . 119
Schießpulver-Bereitung 119
Mischungs-Verhältniß zu gewöhnlichem Schieß-
pulver, zu französischem Musketen- und zum
stärksten Kanonen-Pulver 120
Englisches und deutsches gewöhnliches Kano-
nen-Pulver, ferner französisches, deutsches,
und Hamburger Jagdpulver . . . 121
Chinesisches und schwedisches Jagdpulver . 122

Anwendung des Pulvers zu der Kunstfeuerwerkerei.

Rothes Farbenfeuer 122
Purpurrothes, gelbes, grünes und zeisig-grü-
nes Farbenfeuer 123
Seladongrün, gemeines, grün, blaues, licht-
blau, königblaues Farbenfeuer und rothes
Feuer zu Einsätzen 124
Purpurfarbenes weiß, blendend weißes, dun-
kelweißes Einsatzfeuer und Indianisches Weiß-
feuer 125

Mischungen oder Sätze für Lanzenfeuer in verschiedenen Farben.

Weiße, gelbe, dunkelgelbe, grünliche Feuer-
lanzen 126
Rosenfarbene und Militair Feuerlanzen-far-
bige Lunten 127

Feuer-Einsätze.

Ordinaires Feuer 127
Strahlenfeuer verschiedenes, strahlend und
Brillant Feuer 128

Seite

Bengalisches Feuer, chinesisches Feuer zum stillstehen, chinesisches Feuer zum umgehen . 129
Griechisches Feuer, Brillant Feuer für stillstehende Sonnen 130
Jasmin- oder Rosetten-Feuer, weißes Schmelzzeug 130
Weißes Schmelzzeug, um mit Flachs überstrickte Bomben äußerlich zu überziehen; gelbes und blauweißes Schmelzzeug 131
Brandröhrensatz, weiße Sterne zur Ladung der Bomben und Aufsatz zu Raketen . . 131
Fixsternensatz, anderer desgleichen, farbige Fixsterne, Sterne für Goldregen . . . 132
Gelber Feuerregen, magischer Feuerregen, Feuerregen für Lodoiska, Leuchtkugeln . . 133
Feuerkugeln, Brandkugeln, rothe Feuerkugeln für's Theater 134
Wasser-Granaten, romanischer Lichter-Satz, Füllung in Feuerräder 135
Schwärmer-Satz, Schwärmer mit lebhafterem Feuer, deßgleichen mit Strahlen . . 136
Brillant Schwärmer, Tafelsteigraketen mit und ohne Brillantfeuer 137
Tafelraketen mit chinesischem Feuer, desgleichen zu 20 und 30 Millimeter 138
Steigraketen zu 20 Millimeter, mit Indischem und Chinesischem Feuer 139

Kompositionen für Raketen von jedem Caliber und allen Jahrszeiten.

Einfache Raketen im Sommer . . . 139
Raketen mit Strahlfeuer im Herbste, deßgleichen einfache Steigraketen im Winter . 140
Steigraketen zu allen Jahrszeiten, Ehrenraketen 141

Seite

Ueber die Feuerwerkerei im Allgemeinen. Zubereitung der Metall-Zuthaten.

Feilspäne von Kupfer und Zink . . . 142
Spießglanz, Bernsteinspäne, gelber Sand oder Goldstaub 143

Arbeiten und Geräthschaften

Verfertigung der Hülsen 143
Stopinen, Leit- oder Zünd-Fäden und Feuerlanzen zu verfertigen 144
Farbige Lunten, bengalische Flamme und Schwärmer 145
Kreißende Schwärmer, Sterne für Raketen, und andere Hülsen zu versetzen, deßgleichen zu romanischen Lichtern 146
Gold- oder Feuerregen, Kanonen- oder Mordschläge 147
Hülsen, welche nicht aufsteigen sollen, mit chinesischem und Brillant Feuer . . . 148
Unbewegliche Fixsterne, umlaufende Sonnen 149
Feuer-Kaprizen 150
Raketen 151
Tafelraketen 152
Feuerbüchsen, Pot à feu, Schnurfeuer . . 153
Romanische Lichter 154
Romanische Lichter mit Sternen . . . 155
Romanische Lichter aus dem Wasser aufsteigen zu lassen 155
Schwimmende Sonnen 155
Wasser-Taucher 156
Frösche, kleine Feuerrädchen 157
Verschiedene Sätze für kleine Feuerrädchen . 158

Seite

Gegenstände der Belustigung und geselligen Unterhaltung.

Mit einem umgekehrten leeren Trinkglase eine mehrere Pfund schwere Platte aufzuheben . 159
Bier und Wasser in einem Glase getrennt von einander zu haben, und eins nach dem andern zu trinken 159
Wasser mit einem Lichte anzuzünden . . 160
Ein leichtes Mittel in 48 Stunden großen Salat und Blumenkohl zu ziehen . . . 160
Aus zwanzig aufgelegten Karten, je zwei und zwei beisammen gelegt, jedem zu sagen, welche er in Sinn genommen 161
Chemisches Luft-Wunderwerk 163
Eine Schrift, welche auf einem Blatte Papier gestanden, wenn man dasselbe verbrannt hat, durch Reiben der Asche zwischen den Händen, die Schrift auf der Hand sichtbar zu machen 164
Namen und Zierrathen ohne Farbe auf Obst zu zeichnen 165
Ein brennendes Stück Talglicht zu essen . 165
Ein Wasser zu bereiten, womit man sich unverletzlich gegen den Brand macht . . 166
Ein Wintergemälde schnell in ein Frühlingsgemälde zu verändern 166
Veränderung rother Rosen in weiße, und Wiederherstellung ihrer Farbe 167
Rothe Rosen am Stocke grün zu färben . 168
An einem Citronenbaum zu bewirken, daß er schnell Blüthen und Früchte trage, wenn man ihn mit bloßem Wasser langsam begießt 168
Papier, welches man an den Ofen gehalten, entzünden kann 169

Seite

Durch einen Pistolenschuß drei brennende Lichter zu löschen, und drei nicht brennende zugleich zu entzünden 169
Ein Licht zu bereiten, das sich, in Wasser geworfen, entzündet 170
Die vier Elemente in einem Glase vorzustellen 170
Das fliegende Heer aus einem Apfel . . 171
Einen natürlichen Hygrometer zu bereiten . 171
Das von der Geistlichkeit in früheren Zeiten zu manchem Truge angewendete Blut des heiligen Januarius 172
Die fliegenden Bratwürste 173
Bereitung des Wasserstoffgases auf eine einfache Weise, um damit mehreres zur Unterhaltung zu experimentiren 174
Einen todten Frosch wieder zu beleben . . 175
Knallqueckſilber 176
Knallſilber und Knallcigarren . . . 177
Knallzunder, Knallkugeln oder Granaten . 178
Knallerbsen, Knallfidibus, knallende Seifenblasen zu bereiten 179
Metallgemisch, welches schon unter dem Siedgrade des Wassers schmilzt 180
Mischung, um geladene Gewehre durch bloßen Druck loszufeuern 180
Pyrophorus oder Selſtzünder anderer Art . 181
Folgende Mischung entzündet sich gleichfalls, indem man auf das Papier, worin dasselbe enthalten, einige Male mit einem Hammer schlägt 182
Ein Pulver, welches, in einem Löffel von Blech geschmolzen, einen starken Knall giebt . 182
Mischungen, welche Kälte erregen . . . 183
Wasser ohne Eis im Sommer gefrieren zu lassen 184

Seit

Blasen aus Wasser steigen zu lassen, welche sich an der Luft entzünden 18
Drei Metalle, welche, wenn sie miteinander in Berührung kommen, lebhaft verbrennen . 18
Die flüssige Feuerquelle 18
Pulver um Metalle zu versilbern . . . 18
Goldpulver zur Vergoldung des Silbers zu bereiten 18
Glas in jeder gefälligen Richtung zu brechen . 18
Ein Glas ohne Diamant so zu schneiden, daß es dennoch seine Form und Zusammenhang behält 18
Zweien Körpern, welche keinen Geruch haben, durch bloße Vermischung mit einander einen starken Geruch zu geben; und das Gegenstück dazu, wobei zwei riechende Körper ihren Geruch verlieren, wenn man sie zusammenbringt 18
Zwei kalte Flüssigkeiten durch bloßes Zusammengießen siedend heiß zu machen . . 18
Van Davys Glühlampe 18
Künstliches Makassaröl zur Beförderung des Haarwuchses 19
Einen Ring aus einem Glase Wasser zu holen, ohne den Finger naß zu machen . . 19
Einen Ring an der Asche eines Fadens aufhängen zu machen 19
Die mit Kreide angebundene Henne oder die Stärke der Einbildungskraft . . . 19
Ein Ey in eine Weinflasche zu thun, ohne es zu zerbrechen 19
Die hüpfenden Eyer im Wasser 19
Pfirsiche am Stamme in Nüsse zu verwandeln 19

Dritter Abschnitt.

Oekonomische Heilkunde.

Mittel und Belehrungen zur Erhaltung und Wiederherstellung der Gesundheit.

Zahn-Pulver.

Man nehme Schwarzbrod, röste es zu Kohle, zerstoße diese zu einem Pulver und mische etwas Tabaksasche darunter.

Dieses Pulver ist zur Reinigung gesunder Zähne das einfachste und vorzüglichste.

Ein Anderes.

Man nehme gleiche Theile gestoßenen Calmus, Katechu Erde und präparirte Krebsaugen, mische darunter etwas Gewürznelkenöhl und reibe es recht untereinander. Dieses Pulver erhält die Zähne ebenfalls sehr wohl.

Ein Zahnpulver für gelbe Zähne.

Man nehme:

2 Loth gereinigten Weinstein,
2 Quentchen Myrhen Gummi,
2 Quentchen Kugellack,
1 Loth gestoßene florentinische Veilwurz und
10 Tropfen Gewürznelkenöhl.

Alles zu einem feinen Pulver gerieben.

Zahnpulver für lose Zähne.

Man nehme:

1 Loth fein gestoßene Chinarinde,
½ Loth gestoßenen Calmus,
1 Skrupel Borax und
2 Loth gebranntes präparirtes Hirschhorn.

Dieses wohl untereinander gerieben, setzt man noch 12 Tropfen Nelkenöhl dazu und verwahrt es in einer gut schließenden Schachtel oder Büchse auf.

Befestigung wackelnder Zähne, durch einen dazu bereiteten Spiritus.

Man nehme Löffelkraut Spiritus, welchen man bereitet, indem man Weingeist über Löffelkraut abzieht, lasse diesen einige Tage mit Salbeikraut in der Sonne digeriren und wasche mit diesem Spiritus das Zahnfleisch.

Zahnlatwerge; Zahnopiat.

Man nehme:

2 Loth präparirten Weinstein,
1 Loth gepulverte Chinarinde,
½ Loth Kugellack,
1½ Loth florentinische Veilwurz,
½ Quentchen Gewürznelken.

Reibe sodann ¼ Gran Moschus fein ab, vermische damit die obigen Pulver und mache das Ganze mit Himbeersyrup zu einer etwas dünnen Latwerge.

Diese wird gebraucht, indem man mit einer Zahnbürste etwas davon auf den Zähnen reibt, und nachdem den Mund mit Wasser wieder ausspühlt.

Der Gebrauch dieser Latwerge vertreibt Zahnschmerzen, und bewahrt solche davor, welche noch keine haben.

Zahnspiritus zur Konservation der Zähne und Reinigung vom Weinstein.

Man vermische:

2 Loth Myrhentinktur mit
10 Loth Löffelkrautspiritus,
2 Loth Klapperrosen-Syrup und
1 Quentchen Phosphorsäure.

Man muß sich übrigens im Gebrauche dieses Spiritus mäßigen, und nur jedesmal einen Theelöffel voll davon gebrauchen, welcher schon hinlängliche Wirkung thut.

Mittel gegen die Mundfäule.

Man nehme hierzu 1 Loth Rosenhonig, worin man 1 Skrupel Borax aufgelößt hat, und bestreiche mit einer Taubenfeder das Innere des Mundes öfters des Tages.

Ein anderes ist:

Man zerreibe eine Stange Merrettig auf einem Reibeisen, schütte 4 Loth rektifizirten Branntwein darüber, und lasse es über Nacht stehen, sodann preßt man den Branntwein wieder heraus, vermischt ihn mit 2 Quent-

chen Myrhentinktur und 1 Loth Rosenhonig, durch bloßes Untereinanderschütteln. Damit schwenkt man öfters des Tages den Mund aus, und man wird die schnellste Wirkung davon erfahren.

Weiße Mund- oder Trauben-Pomade.

Man nehme ½ Pfund Hammelstalg nebst 1 Loth Wachs, dieß schmelze man auf Kohlen untereinander, lasse es etwas erkalten und gieße es in dazu bereitete Papierkapseln aus, wenn es ganz erstarret ist, so macht man mit einem Messer leise quadrirte Einschnitte auf die Oberfläche, und reibt diese mit 12 bis 16 Tropfen Bergamotten-Oehl ein. Nun zerbricht man die fertige Mundpomade in kleinere Stücke und bewahrt sie in einer verbundenen Porzellän-Büchse auf.

Diese, wie die beiden folgenden Mundpomaden, heilen die aufgesprungenen Lepzen und bewahren die gesunden vor dem Aufspringen.

Gelbe Lippenpomade.

Ist von dem vorigen weißen nur dadurch verschieden, daß man in dem geschmolzenen Talg, etwas Curkuma Wurzel kochen läßt, wovon sie gelb wird.

Rothe Lippenpomade.

Ist gleichfalls dieselbe, erhält aber durch Aufkochen mit etwas Alkanawurzel (Färberröthe, Krapp) die rothe Farbe, welche sie von der Andern unterscheidet.

Mittel, das Aufspringen und Erfriren der Hände und Füße zu verhüten.

Man trockne die Hände und Füße Morgends über etwas Kohlfeuer recht aus; dann reibe man sie mit folgender Salbe ein.

Hierzu nimmt man:

1 Loth reinen Hammelstalg,
½ Loth Mandelöhl,
10 Gran Kampfer und
20 Tropfen Lavendelöhl.

Der Talg und das Oehl wird geschmolzen, der Kampfer als Pulver dazu gemischt, und deßgleichen auch das Lavendelöhl.

Mittel gegen erfrorne Glieder.

Sind die Stellen, wo sich das Erfrorne äußert, noch nicht entzündet oder aufgesprungen, so reibe man folgenden Spiritus öfters des Tags ein.

Nehmlich man vermische:
1 Loth Kampferspiritus, mit
1 Loth rothem Steinöhl nebst
2 Quentchen Cantharidentinktur.

Dieser Spiritus ist einige Tage gebraucht, oft hinreichend die in Stockung gerathenen Säfte wieder in Gang zu bringen.

Ein anderes Mittel, wenn die erfrornen Glieder schon starke Anschwellung und Beulen zeigen.

Man geht hier am sichersten, wenn man mit gelbem Zugpflaster die Beulen aufzieht, und sodann mit zusammengesetztem Diachillon Pflaster die Stelle langsam wieder zuheilt.

Da das Erfrieren von Feuchtigkeit der Gliedmaßen, wie auch vom Stocken der Säfte, welche in ihrem Umlauf gehemmt sind; besonders aber bei Vielen von früher Verzärtelung entsteht, so ist es nothwendig, um sich davor zu bewahren, diesen Grundursachen entgegen zu arbeiten. Einen jugendlich gesunden Körper gewöhne man nicht an Filz- oder Pelz-Schuhe, vielweniger Handschuhe, sondern nur die Bekleidung mit Wolle, sey, nebst der Thätigkeit und Munterkeit, wenn

er ins Kalte muß, seine Schutzwehr gegen den Frost. Bejahrtere Personen, deren Körper schon empfänglicher geworden, mögen die Salbe, welche gegen das Erfrieren bemerkt worden, als Schutzmittel gebrauchen, dabei aber außer wollenen Strümpfen leicht passende Lederschuhe tragen, welche man gegen das Eindringen der Feuchtigkeit, nicht mit englischer, sondern mit einer Wachs- oder Fettwichse glänzet, wovon in diesem Werkchen eine Vorschrift zu finden ist. Man hat, außer daß die Füße nicht in ihrer Empfänglichkeit gesteigert werden, auch noch das angenehme der Eleganz, daß man nicht, wie Bären oder Trampelthiere, unförmlich und beschwerlich einhersteigt.

Mittel gegen die Hühneraugen oder Leichtdorne.

Da Leichtdorne bloß durch einen zu harten Druck von außen, nehmlich durch enge Schuhe entstehen, so läßt sich hierauf ein einfaches Mittel begründen, indem man an der Stelle wo das Leichtdorn sich befindet den Druck aufhebt. Es geschieht folgendermaßen. Man nehme einige Lederstückchen, pappe sie auf ein-

ander, so daß sie 1/3 Zoll dicke haben, steche oder schneide in dieses Leder nun nach der Größe des Leichtdorns ein Loch, so daß dasselbe darein paßt, bestreiche das Leichtdorn mit etwas Althaesalbe und lege nun das Leder so darauf, daß das Leichtdorn genau in die gemachte Höhlung des Leders kommt, befestige es und ziehe sofort Strumpf und Schuh darüber an.

Der Schmerz des Drucks ist auf der Stelle gehoben, und nach Verlauf von acht höchstens vierzehn Tagen, hat sich das Leichtdorn mit seiner ganzen Verzweigung durch die Lederöffnung aus dem Fuße gezogen, welcher nun wieder ganz davon befreit ist.

Eine andere Kurart der Leichtdorne, besteht in der Anwendung nachfolgend angegebenem Pflaster.

Hühneraugen Pflaster.

Man lasse sich beistehendes Recept von einem Apotheker bereiten, indem die Vorschrift ein Mittel enthält, welches dem Nichtmediziner nicht für sich in die Hände gegeben wird.

Man nehme:

Salzsaures ätzendes Queckfilber 1/2 Quentchen,

gestoßenen Grünspan 2 Quentchen,
gepulverten Teufelsdreck 2 Quent.,
Gummipflaster 2 Loth,
Venedischen Terpentin 2 Quentchen.
Gemischt nach den Gesetzen der Kunst.

℞

Hydrarg: mur: cor: ʒ β
Pulvis aeruginis
Gummi asae foetidae $\overline{aa}$ ʒjj
Emplastr: lytharg: comp :ʒj
Therebinth: venenta ʒjj
Mf: l: art: emplastrum.

Der Gebrauch dieses Pflasters ist: man erweicht das Leichtdorn durch ein warmes Bad, trocknet den Fuß wohl ab, und legt sodann auf die Stelle des Leichtdorns ein Pflaster, von der Größe eines Dreibätzners, jeden Abend frisch auf, und fährt damit so lange fort, bis es völlig verschwunden ist.

Vertreibung der Warzen.

Man kann dazu ebenfalls das vorhergehende Pflaster gebrauchen: außerdem aber auch folgende Mittel.

1) Man löse 1 Quentchen Salmiak in 2 Loth Essig auf, vermische dieß mit ½ Quentchen Schierlings Extrakt, und reibe damit die Warzen öfters des Tags ein.

2) Man netze die Warzen mit Höllenstein, Scheidewasser, Vitriolöhl oder kaustischem Kali, so lange und tief, bis die Stelle blutet, und verbindet sie darauf mit einem Pflaster, welches aus 2 Quentchen Schierling Pflaster, 1 Quentchen Melliloten Pflaster und 20 Gran Grünspan zusammengemischt worden; dieses Verfahren widerhohle man einige Mal, so wird man der Warzen entledigt werden.

3) Dient auch noch hierzu der Saft der Wolfsmilch, des Rettigs mit Salmiak vermischt, und der frische Saft von Feigenblättern.

4) Das Unterbinden der Warzen mit einem seidenen Faden, welchen man nach und nach stärker zusammen zieht, bis die Warze verdorrt und abfällt.

Mittel gegen das Verbrennen.

Das Vorzüglichste, und welches ich tausendmal bewährt gefunden, ist das Scheidewasser, wenn es in demselben Augenblick, wo die Verbrennung geschehen, angewendet werden kann; später hat es nicht nur keine, sondern

wohl nachtheilige Wirkung auf die Brandschäden. Köche, Laboranten, Schmiede und überhaupt alle, welche täglich mit Feuer umzugehen haben, sollten stets ein Gefäß mit 1 Theil Scheidewasser und 2 Theil Wasser in Bereitschaft stehen haben, um sogleich sich dessen bei jeder Verletzung bedienen zu können. Es zeigt seine Wirksamkeit so stark, daß auf der gebrannten Stelle nur äußerst selten eine Blase entsteht.

Andre Mittel für Brandschäden sind folgende:

Man mische mit 1 Schoppen Wasser, 1 Loth Bleiessig, und mache davon Aufschläge. Oder;

Man bediene sich der Goulardischen oder Bleisalbe, womit man die gebrannten Stellen einreibt.

Oder man vermische 1 Loth Baumöhl mit ½ Schoppen Kalkwasser, und mache Aufschläge davon.

Oder man mache ein Sälbchen von einem Eiweiß mit zwei Löffeln Baumöhl, und schlage es mit zarter Leinwand auf.

Alle diese Mittel sind leicht anwendbar und gewähren baldige Hülfe.

Blutstillende Mittel für gewaltsame Verletzungen.

Ich werde hier eine Reihe von wirksamen Mitteln aufstellen, und stelle sie dem Patienten zur Auswahl frei.

Zu den trocknen blutstillenden Mitteln gehören: der Zunder, der Lerchenschwamm, gestoßener Alaun und der Eisenvitriol. Man belegt oder bestreut die Wunde mit einem dieser Gegenstände, wozu auch noch die Spinnwebe gezählt werden kann, und giebt einen Verband.

Flüssige blutstillende Mittel sind:

1) der Essig für sich allein oder mit Branntwein gemischt.

2) Als vorzüglich zu empfehlen:

Das Thedenische Wund- oder Schußwasser.

Es besteht aus folgenden vermischten Theilen. Man nehme:

1 Schoppen Essig,
1 Schoppen Weingeist,
6 Loth weißen Zucker,

4 Loth Vitriolspiritus,
1 Quentchen Salmiak,
2 Quentchen Aepfelsaures Eisenextrakt und
1 Quentchen Eisenrinden Extrakt.

Dieses alles wohl mit einander gemischt, giebt das sicherste und schnell wirkendste Mittel für alle Wunden und das Blut zu stillen.

Blauwasser, blaues Wundwasser.

Man nehme:
1 Loth Grünspan und
12 Loth Salmiak nebst
6 Loth Weingeist und
6 Loth Wasser,
lasse dieses einige Tage digeriren, filtrire es sodann und bewahre es zum Gebrauch für Verletzungen auf.

Eine andre Composition ist das Pullenische Wundwasser.

Es besteht aus:
12 Loth Eisenvitriol,
4 Loth Salmiak,
3 Loth Pottasche und
4 Pfund Essig.

Dieses wird einige Tage in der Wärme digerirt, dann dem Gemische 2 Pfund Weingeist und 1 Pfund Sauerkleesaft zugesetzt, und das Ganze in einem Destillraparate übergogen. Der übergegangene wässerigte Spiritus wird zum Blutstillen verwendet. Desgleichen auch folgendes, bekannt unter dem Namen:

Alibergisches Wasser.

Man löße in:
4 Pfund Wasser,
¼ Loth Eisenvitriol,
2 Loth weißen Vitriol,
und mische darunter:
6 Gran Safran,
½ Quentchen Kampfer mit
12 Loth Weingeist,
zerrieben und aufgelößt.

Dieses Mittel verhütet zugleich bei starken Verwundungen, daß kein Brand entstehen kann; wofür ich, wenn er irgend wo eintreten sollte, folgendes Mittel besonders empfehle.

Mittel für den schwarzen Brand mit Geschwulst.

Man vermische:
1 Quentchen Alaun,

10 Gran Safran, mit
3 Eierdotter,
und lege dieses auf Leinwand gestrichen, 24 Stunden lang auf die leidende Stelle.

Hufelands Liniment für aufgesprungene Brustwarzen.

Man mache von:
2 Quentchen arabischem Gummi u.
2 Loth Rosenwasser,
einen Schleim, damit verbinde man durch starkes Untereinanderrühren:
1 Quentchen Peruvianischen Balsam und
1 ½ Quentchen Mandelöhl.
Mit diesem Liniment bestreiche man täglich sechsmal die verwundete Brustwarze.

Pulver für verletzte Brustwarzen von Doktor Falk.

Man vermische durch Reiben:
1 Quentchen Mastix Gummi, mit
2 Quent. arabischem Gummi und
3 Quentchen präparirten Austerschaalen.

Mit diesem Pulver werden die aufgesprun-
nen Brustwarzen bestreut, und bei Anwen-
ung des einen oder des andern dieser beiden
Mittel, kann man schnelle und sichere Heilung
warten.

Felle von den Augen zu vertreiben.

Man nimmt ganz fein gepulverten Kana-
enzucker, thut eine Messerspitze voll in einen
ederkiel, und bläßt es öfters im Tage auf
as Augenfell; auch kann man dem Zucker
n wenig weißen Vitriol zumischen, wodurch
as Mittel mehr an Wirksamkeit gewinnt.

Vor Alters gebrauchte man auch das
schenfett, welches aus einem Fische solchen
amens gewonnen wurde, indessen kann man
att dessen, den Fischthran gebrauchen, wel-
er genau dieselbe Wirkung hat.

Ich mache diese Bemerkung wegen der
nmerkung des Herrn Uebersetzers des neuer-
ch herausgekomenen Hausschatzes, welcher
it hämischen Worten den Pharmazeuten den
orwurf macht, daß sie statt des Aschenfetts,
as gewöhnliche Schweinenschmalz verkaufen;
elches ich der Wahrheit gemäß wiederlegen
uß, indem ich überzeugt bin, daß dieses

gewiß in Praxi nicht vorkommt, indem sch
das substanzielle einen zu deutlichen Unterschie
auch für den Nichtkenner, in die Augen stel
daß man aber Fischthran statt dessen verc
reicht, wird wohl jeder in chemisch und ph
fischer Berücksichtigung nicht für Unrecht
klären.

Mittel wider die Entzündung der Auge

Man gebrauche eines der nachfolgenden,
Receptform aufgezeichneten Mittel.

Man reibe in einem serpentin Mörser:
12 Gran Kampfer mit
10 Tropfen Mandelöhl ab,
und mische sodann noch darunter:
15 Gran präparirte Tutia ne
½ Quentchen rothen Queckfill
Präzipitat,
ist dieses aufs feinste miteinander zerrieben
so mische man dazu 1 Loth Butter, welc
aber frisch und ungesalzen seyn muß, und
Quentchen weißes Wachs, welche man zuv
untereinander geschmolzen hat, und verarbe
es zu einer gleichförmigen Salbe. Hierv
wird Linsen groß in die Ecke des erhitzt
Auges gelegt, bevor man schlafen geht, u

orgens mit 3 Theilen Milch und 2 Theilen
uwarmem Wasser das Auge wieder ausge-
aschen; und so fort gefahren, bis die ge-
ünschte Besserung erfolgt; dabei aber auch
iät beobachtet.

in anderes Mittel gegen Entzündung der Augen.

Man löse in einem halben Schoppen Ro-
nwasser ½ Quentchen weißen Vitriol, thue
Tropfen einfache Opiumtinktur darunter,
aische und lege mit diesem Wasser befeuchtete
einwand Compressen auf das Auge.

Oder

an bediene sich auf gleiche Weise folgender
Wasser:

Man nehme:

6 Unzen Rosenwasser,
1 Quentchen Bleiessig und
¼ Eigelb darunter gemischt.

Oder

Man nehme 10 bis 12 Quittenkerne, und
5 Loth Wasser, davon mache man durch
loßes anhaltendes Schütteln einen Schleim,

welcher durch ein leinenes Läppchen gepre
wird, und sodann damit befeuchtete Compre
sen auf das Auge gelegt.

Bei allen Augenentzündungen ist es nöthi
das leidende Auge vor dem zu hellen Lich
zu schützen.

Augen-Schwäche zu mindern.

Man nehme 2 Quentchen Hoffmannische
Lebensbalsam. (Mixtura oleosa balsamica H
1 Quentchen kaustischen Salmiakgeist, misch
dieß untereinander und verstopfe es wohl.

Oder

Man nehme:

1 Quentchen Schwefeläther,
2 Quentchen kölnisches Wasser

und vermische es.

Beide Mittel werden angewendet, inde
man öfters des Tages ein Wenig davon zw
schen den Fingern zerreibt und diese nahe v
die Augen hält, damit sie vom Dunste berüh
werden.

Ferner bedient man sich noch die Auge
zu stärken, folgender Mittel, womit man d
Augenlieder und Deckel öfters wascht.

Man nehme ächten Rum oder Koniak, 4 Loth, löse darin, 10 Gran Bilsenkraut-Extrakt, und wasche das geschlossene Auge öfters damit, desgleichen bestreiche man die Augendeckel auch öfters mit bloßem Schwefeläther.

Mittel für verdorbenen Magen und Obstruktionen des Unterleibs.

Ist der Magen und die Verdauung durch angehäufte Säure verdorben, welches man besonders an häufigem aufsteigend saurem Geschmack empfindet, so gebrauche man folgendes Pulver.

Man nehme:

1 Loth gebrannte Magnesia,
1 Quentchen gepulverte Rhabarber,
½ Loth weißen Zucker.

Davon täglich mehrere Messerspitzen voll mit Wasser genommen. Besonders findet die Versäuerung des Magens bei kleinen Kindern von zu häufigem Genuß der Süßigkeiten und Milch statt, welchen dieses Pulver mit Weglassung des Zuckers sehr gut zu statten kommt.

Mittel gegen Verschleimung des Magens.

Man nehme:

6 Loth Sennesblätter,
1 Loth Akatien-Blüthe,
½ Loth Pfirsich-Blüthe,
1 Quentchen Rhabarber,
2 Loth englisch Salz (Magnesia sulph.)
1 Quentchen Fenchelsaamen.

Zerschneide und zerstoße dieß gehörig, mische es untereinander und koche den 3ten Theil davon mit ¾ Schoppen Wasser etliche Wall auf, seihe es durch und trinke diese Portion täglich. Hierbei folgt auch das für Kindbetterinnen gebräuchlich.

Wiener Laxir Tränkchen.

Man nehme:

1 Unze oder 2 Loth Sennesblätter,
3 Loth Manna,
3 Loth Glaubersalz und
½ Schoppen Wasser.

Das Wasser wird mit der Manna und dem Glaubersalz siedend gemacht (wobei diese sich auflößen) und über die Sennesblätter gegossen, welche man bis zum Erkalten stehen

läßt, dann das Ganze durchseiht, und nun in zwei oder drei Portionen auf einen Morgen getrunken.

Mittel gegen die Blähungen im Unterleibe.

Man nehme:

1 Loth Zittwerwurzel,
½ Loth Kalmus und ½ Loth Galgantwurzel,
1 Quentchen Anissaamen,
1 Quentchen Fenchelsaamen,
½ Quentchen Muskatblüthe,
1 Quentchen geschälte Pomeranzenschaalen,
½ Pfund Rektifikat Branntwein.

Dieses zusammen wird vier Tage lang in gelinder Wärme digerirt, sodann durchgepreßt und der ganzen Flüssigkeit 15 Tropfen versüßten Salpetergeist beigemischt. Man gebrauche hiervon täglich 1 Theelöffel voll Morgens; einen eine Stunde vor Tisch, und einen beim Schlafengehn.

Mittel für Magenkrämpfe.

Man nehme 2 Loth Chinarinde, koche diese mit 1½ Schoppen Wasser zu einem starken

halben Schoppen ein, stoße mit der durchgeseihten Flüssigkeit 2 Loth weißen Mohnsamen zu einer Milch, welcher man, nachdem sie durchgeseiht worden, 30 Tropfen einfache Opiumtinktur und 2 Loth Pomeranzensyrup zumischt. Alle Stunde nehme der Kranke hiervon 2 Eßlöffel voll.

Elixir für die Kolik.

Man nehme:

2½ Loth sokotrinische Aloe,
1 Loth Myrhen Gummi,
1 Quentchen Saffran,
½ Quentchen Zimmet,
½ Quentchen Gewürznelken,
½ Quentchen Muskatnüsse.

Dieses bringe man mit 1 Pfund rektifizirten Branntwein und etwas Wasser in einer Glasretorte, oder in einen kleinen Destillirkessel; ziehe es über und mische dem so erhaltenen Geiste ½ Pfund Capilärsyrup und Loth Pomeranzenblüthwasser bei.

Von diesem Elixir nehme man täglich Eßlöffel voll ein, bis Besserung erfolgt.

Stärkende Magenmittel für geschwächte Verdauung.

Man gebrauche die unter dem Namen Robert Wigth bekannte Magentinktur. Man bereitet sie indem

12 Loth Chinarinde,
6 Loth Entianwurzel,
6 Loth Pomeranzenschaalen mit
12 Loth Zimmetwasser und
24 Loth Weingeist,

8 Tage lang in gelinder Wärme digerirt und sodann filtrirt werden.

Augsburger Schaurischer Lebensbalsam.

Man nehme:

Angelika Wurzel,
Pimpinellwurzel,
Schwalbenwurzel,
Diptamwurzel, von jedem 1 Loth.
Lorbeerblätter 2 Quentchen,
Lorbeeren 1 Quentchen,
Pomeranzenäpfel 1 Loth,
Myrhengummi 6 Quentchen,
Mastix Gummi,
Olibanum Gummi,
Storax, von jedem 1 Loth.

Aloe und Lerchenschwamm von jedem ½ Loth.
Zimmet 1 Loth,
Gewürznelken 3 Quentchen,
Cubeben 1 Loth,

darüber ziehe man 3 Maaß rektifizirten Branntwein ab, und vertheile den erhaltenen Spiritus in kleine Fläschgen, welche 1 bis 2 Loth halten.

Der Gebrauch dieses, wie der noch folgenden Mittel sind für Magen- und überhaupt Körperschwäche sehr dienlich; und auch schon dafür bekannt.

Karmelitterwasser, oder zusammengesetzter Melissen-Geist.

Man nehme:

1 Pfund Melissenkraut,
4 Loth Zitronenschaalen,
1 Loth Angelika Wurzel,
8 Loth Koriander-Saamen,
2 Loth Muskatnüsse,
2 Loth Gewürznelken,
4 Pfund Weingeist.

Dieses wird mit ½ Maaß Wasser in di Destilirblase gethan, und der Geist bei gelin dem Feuer übergezogen. Man gebraucht ih Theelöffelweise zu abgemessenen Zeiträumen.

Schwedische Tinktur.

Man nehme:

Aloe von Sokotrina 2 Loth,
Zittwerwurzel,
Saffran, Angelikawurzel,
Enzianwurzel,
Rhabarberwurzel, Lerchenschwamm,
Theriak, von jedem 1 Quentchen.
Tausendguldenkraut 2 Loth,

übergieße dieses mit 3 Pfund rektifizirtem Branntwein und lasse es drei Tage lang digeriren, seihe es sodann durch und hebe es zum Gebrauche auf.

Man nehme täglich 3 Theelöffel voll.

Diese Tinktur ist auch unter dem Elixir des langen Lebens bekannt, und soll, nach Behauptung des Erfinders, eines schwedischen Arztes, Namens Gerneft, als ein Universalmittel gebraucht werden können; jedoch mag es hinreichend seyn, hier unter den Magenmitteln zu stehen, wo es wenigstens einen unbezweifelten Erfolg bietet.

Brustmittel.

Man nehme eine kleine Parthie gelbe Rüben, zerreibe sie auf einem Reibeisen, presse

den Saft heraus, und koche diesen Zucker oder Honig zur Latwergdicke ein; mische sodann einige Eigelb darunter, und gebrauche es Theelöffelweiße.

Sichere Mittel für Magen- und Unterleibsbeschwerden, nebst einer kurzen Erläuterung deren Ursachen, zur Belehrung für Nichtärzte.

Die Heilung einer schon längere Zeit dauernden krankhaften Verdauung durch Medikamente, ist kaum möglich, wenn sich nicht der Patient zugleich der Beobachtung einer strengen Lebensordnung unterziehet. Man würde sie oft noch rascher und gründlicher heben können, wenn man in Hinsicht der Berufsgeschäfte des Kranken eine Veränderung machen könnte. Es ist ausgemacht, daß dergleichen Krankheiten eher verhütet, als geheilt werden können; auch kann man sie im Anfange und im Beginnen eher besiegen, als wenn sie schon längere Zeit gedauert, und schon eingewurzelt sind. Obgleich die genannten Zufälle alle aus einer Quelle kommen, aus Schwäche und Erschlaffung in den Eingeweiden des Unterleibs, wodurch veranlaßt wird, daß die Ver-

dauungssäfte nicht in der gehörigen Menge und Beschaffenheit abgesondert werden, daß die Lebenskräfte dieser Eingeweide nicht hinreichend sind, die Nahrungsmittel zu bewältigen, und einen hinlänglich guten Milchsaft daraus zu bereiten, so sind doch bei weitem nicht immer dieselben Mittel passend, um das Uebel zu heben. Die so sehr verschiedene körperliche Beschaffenheit der Menschen, so wie die mannigfache Stimmung ihres Magens und ihrer Eingeweide, bewirkt, daß bald dieses bald jenes Medikament den Vorzug verdient. Bald sind daher Mittel nöthig, die bei einer schwachen Verdauung so leicht entstehenden Unreinigkeiten von Galle, Schleim und unverdauten Nahrungsmitteln durch Brechen und Abführung wegzuschaffen. Bald beruhigende Mittel, die die widernatürliche Empfindlichkeit und krampfhafte Spannung dieser Theile heben. Bald stärkende Mittel, die die Fasern verdichten, und den Eingeweiden mehr Kraft geben, so die Verdauung verbessern, und dadurch den ganzen Körper stärken. Es giebt kein Mittel, was in dieser Hinsicht ein Universalmittel genannt werden könnte, und in allen Fällen einer fehlerhaften Verdauung passend und heilsam wäre. Die als solche ausgeschrieenen Geheimmittel, Elixire, Ma-

gentropfen u. s. w. sind nur Erfindungen der Scharlatanerie und Gewinnsucht, und stützen sich auf die Leichtgläubigkeit und Unwissenheit des Publikums.

Brechmittel.

Der zweckmäßige Gebrauch des Brechmittels kann bei Verdauungs-Beschwerden von der heilsamsten Wirkung seyn, und ist seine Wirkung in den Fällen, wo es passend und nöthig ist, selten durch ein anderes Mittel zu ersetzen. Seine heilsamen Folgen bestehen theils in der Ausleerung von unverdauten Nahrungsmitteln, Galle, Schleim und Säure, theils in allgemeiner Erschütterung des Körpers und der Eingeweide des Unterleibs insbesondere, theils in der darauf folgenden Ausdünstung und Ruhe. Aber weil das Brechmittel ein stark wirkendes und angreifendes Mittel ist, weil sein Hauptbestandtheil, der Brechweinstein, eine Substanz giftiger Art ist, muß man es nur dann einnehmen, wenn die anzugebenden Umstände es durchaus nöthig machen. Das öftere und unnöthige Einnehmen von Brechmitteln, kann selbst eine feste Verdauung schwächen, und untergraben, auf eine schon geschwächte muß

es noch nachtheiliger wirken, es kann Entzündung des Magens und der Leber, Gelbsucht, Magenkrämpfe, Kolik und krampfhafte Zufälle aller Art erzeugen. Je länger schon die geschwächte Verdauung gedauert hat, je schwächer und entkräfteter der Patient überhaupt ist, je mehr er zu krampfhaften Zufällen geneigt ist, desto weniger ist der Gebrauch des Brechmittels passend. Personen, die einen empfindlichen Unterleib haben, oft an Magenkrampf und Koltk leiden, dürfen es gar nicht, oder nur mit der größten Vorsicht anwenden. Während eines Anfalls von heftigem Schmerz im Magen und Unterleibe, womit gewöhnlich Uebelkeit und freiwilliges Erbrechen verbunden ist, lasse man sich ja nicht durch diese letzteren Zufälle bewegen, ein Brechmittel einzunehmen, es könnte von den nachtheiligsten Folgen seyn, und eine Entzündung im Unterleibe veranlaßen.

Solche, die einen Bruchschaden haben, müssen im Gebrauche des Brechmittels besonders vorsichtig seyn, und nur dann dazu greifen, wenn es besonders oder durchaus nöthig ist; sie müssen alsdann die Wirkung desselben im Bette abwarten, und vorher die Bandage wohl angelegt haben. Die Zufälle, die man gewöhnlich einem unreinen Magen zuschreibt,

als eine belegte Zunge, ein übler und bittrer Geschmack, öfteres Aufstoßen und Drücken in der Herzgrube, Mangel an Eßlust, dürfen Personen mit einer schwachen Verdauung nicht gleich zum Einnehmen eines Brechmittels bestimmen. Sie müssen erst durch ein eintägiges Fasten, so wie durch eine zwei bis drei Tage lang fortgesetzte knappe Diät versuchen, ob sie nicht durch Ruhe dem geschwächten Magen seine Kräfte wieder geben können. Ist eine Ausleerung nöthig, so mögen sie lieber erst ein gelindes Abführungsmittel nehmen.

Gelindes Abführungsmittel.

Als man nehme Sennesblätter 3 Quentchen, Fenchelsaamen 1 Skrupel, übergieße und digerire dieß mit 6 Unzen (12 Loth) siedendem Wasser, und setze dem Durchgeseihten nach einer halben Stunde zu

Tausendguldenkraut-Extrakt 1½ Quentchen,
Süßholzextrakt 1 Quentchen,
Hoffmännische Tropfen 1 Skrupel.

Davon nehme man alle Stunden, auch alle zwei Stunden, einen Eßlöffel voll, bis einige Mal Leibesöffnung erfolgt.

Oder man versuche das Uebel durch nachstehendes beruhigende Pulver und Auflegung eines Magenpflasters zu heilen.

Beruhigendes und Kohlensäure entwikkelndes Magen-Pulver.

Man nehme:

Weinsteinsalz *) 1 Quentchen,
Trockenes Mineralkali 3 Quentchen,
Weißen Zucker 1 Loth.

Mische dieß zu einem Pulver und nehme davon alle Stunden einen guten Theelöffel voll, mit einem Eßlöffel voll Wasser.

Magenpflaster.

Man nehme:

Saffranhaltiges Galbanumpflaster 1 Unze,
Gestoßenen Weihrauch (Olibanum) 1 Quentchen,
Gewürznelken-Pulver 2 Skrupel
Muskatnußöhl 1 Skrupel,
Pfeffermünzöhl 10 Tropfen.

---

*) Acidum tartaricum, Weinsteinsäure.

Streiche dieß, nachdem es wohl untereinander gemischt worden, zu einem Pflaster, und lege es auf die Magengegend auf.

Oder gebrauche statt dessen nachstehendes stärkende Liniment.

Man nehme geschabte venetianische Seife 4 Loth, löße diese mit 3 Loth Wasser auf, und mische darunter

2 Loth frisches Schweinenschmalz

und 15 Tropfen Bergamottöhl.

Von dieser Salbe reibe man Morgens und Abends eine Haselnußgroß in die Magenhöhle ein.

Hilft die Anwendung dieser Mittel nicht, so greife man unter folgenden Umständen zum Brechmittel: als, wenn der Patient nicht matt und entkräftet ist; wenn er eine gelblich oder weißlich belegte Zunge, einen bitteren Geschmack und übeln Geruch aus dem Munde hat; wenn die Eßlust ganz fehlt, Druck und Vollheit in der Herzgrube statt findet, und wenn besonders Neigung zum Erbrechen da ist, oder ein freiwilliges aber gereitztes Erbrechen von Schleim und Galle sich einstellt. Frauenzimmer müssen noch besonders dabei beobachten, daß sie das Brechmittel nicht wäh-

rend des Flusses der Regeln, nicht kurze Zeit vorher, oder nachher, und nicht, wenn sie schwanger sind, einnehmen. Machen die angegebenen Umstände das Einnehmen eines Brechmittels nöthig, so bediene man sich des folgenden.

Brechmittel.

Man nehme Brechweinstein 3 Gran, löße diesen in einer halben Unzen (1 Loth) Wasser auf, mische darunter 3 Quentchen Meerzwiebel-Sauerhonig und 10 Gran Ipecacuanha-Wurzel.

Schwächliche Personen und Frauenzimmer, nehmen davon erst die Hälfte; wenn darauf binnen einer halben Stunde nicht hinlängliches Erbrechen erfolgen sollte, so müssen sie von der noch vorhandenen Hälfte die Halbscheid nehmen, und dann wieder ein und eine halbe Stunde warten; erst dann können sie, wenn die Wirkung noch nicht stark genug gewesen wäre, den Rest nehmen.

Daß ein genommenes Brechmittel seine vollkommene Wirkung gethan hat, erkennt man daran, wenn, nachdem Speise, Schleim und Magensäfte ausgeleert sind, einigemal Galle ausgebrochen wird, die sich durch einen bittern Geschmack und eine gelblich grüne Farbe zu erkennen giebt.

Wenn man ein Brechmittel einnehmen will, so genieße man eine Stunde vorher etwas dünne Wasser- oder Mehl-Suppe, weil das Brechmittel auf den ganz leeren Magen oft eine zu heftige Wirkung macht. Fängt das genommene Brechmittel nach einer halben oder ganzen Stunde an, seine Wirkung durch Uebelkeit und Erbrechen zu äußern, so befördere man dieselbe durch öfteres Trinken von schwachem Kamillenthee. Auch kann man den Thee mit etwas ungesalzener Butter, einen Theelöffel voll auf die Tasse versetzen, um die zögernde Wirkung noch mehr zu befördern. Gewöhnlich pflegt durch das Brechmittel, nach erfolgtem Erbrechen, ein oder auch mehreremale Stuhlgang bewirkt zu werden, dieß darf nicht befremden und ist sehr dienlich. Sollte die Wirkung des genommenen Brechmittels zu lange, 4 bis 6 Stunden anhalten, und auf dasselbe Krämpfe und heftige Schmerzen im Unterleibe folgen, so trinke man fleißig lauwarme Ziegen- oder Kuh-Milch, oder nehme einige Löffel Lein-Mohn- oder Mandel-Oehl. Selten und nur in leichten Fällen von Verdauungs-Beschwerden oder bei jüngern Personen, ist das Brechmittel im Stande, allein das Uebel zu heben, gewöhnlich bedarf es noch einer beruhigenden und stärkenden

Nachkur. Auch ist es rathsam in den ersten Tagen nach dem Gebrauch dessen, nur wenig und leicht verdauliche Speisen zu genießen, weil die Kräfte des geschwächten Magens geschont werden müssen.

Abführungsmittel.

Von dem Gebrauch der Abführungsmittel gilt dasselbe, was von dem Brechmittel gesagt ist; man brauche diese Mittel nicht ohne Noth und aus Gewohnheit, und glaube nicht, daß bei der beschwerlichen Verdauung immer Unreinigkeiten im Unterleibe sind, die einer solchen Ausleerung bedürfen. Der öftere und unpassende Gebrauch der Abführungsmittel schwächt die Verdauung immer mehr, und erzeugt gerade das, was es heben soll; Unreinigkeiten, Galle und Schleim.

Doch ist die zweckmäßige Anwendung desselben bei einer kranken Verdauung, oft sehr nöthig, und nicht wohl durch ein anderes Mittel zu ersetzen. Denn nicht allein, daß dadurch den Unterleib beläftigende Stoffe ausgeleert werden, sondern es wirkt auch als ein sehr heilsames Reitzmittel auf den Darmkanal, erregt in ihm eine größere Thätigkeit, ver-

mehrt die Absonderung der Magen- und Darm-Säfte, so wie die Galle, und beschleunigt die Einsaugung des Milchsafts. Dabei hat es den Vorzug vor dem Brechmittel, daß es den Körper nicht so angreift und erschüttert, und ist daher bei schwächlichen und zu Krämpfen geneigten Personen, vielfältig demselben vorzuziehen. Es findet seine Anwendung da, wo bei einem übeln und bittern Geschmack, die Zunge weiß oder gelblich belegt ist, der Leib aufgetrieben und gespannt ist, schmerzhaftes Drücken und ein lästiges Gefühl von Unthätigkeit in demselben verspürt wird; Hartleibigkeit oder Verstopfung des Stuhlgangs da ist, und zugleich Kopfschmerz, Schwindel und Eingenommenheit des Kopfs bemerkt wird.

Sind die Zeichen von Galle, Schleim und Säure da, und findet dabei zugleich Hartleibigkeit und Verstopfung statt, so ist die Anwendung des Abführungsmittel sehr nützlich. Solche, die an Empfindlichkeit des Unterleibs, öfteren Anfällen von Magenkrämpfen und Kolik leiden, oder eine Neigung zu Durchfällen haben, ist es im Allgemeinen zu widerrathen; doch können auch bei ihnen sich Fälle ereignen, wo sein Gebrauch nöthig und nützlich ist. Während eines Anfalls von Ma-

genkrampf oder Kolikschmerz, darf eine Abführung nicht genommen werden, obgleich in solchen Fällen die Stuhlausleerung gewöhnlich von sehr heilsamer Wirkung ist; man befördere dieselbe alsdann durch eröffnende Klystiere von Kamillenaufguß, mit einem Zusatz von Leinöhl und Seife. Erst, nachdem der Anfall von Schmerz und Krampf gehoben ist, kann die Anwendung eines gelinden Abführungsmittel statt finden; Schwache und Kraftlose müssen sie aber ganz vermeiden.

Frauenzimmer müssen sich derselben nicht während des Flusses der Reinigung, noch einige Tage vor oder nachher bedienen. Nicht jedes Abführungsmittel taugt für Personen von schwachen Eingeweiden, die käuflichen Laxierpillen und Laxierpulver, die aus heftig wirkenden Arzneistoffen bestehen, können ihnen, durch Erregung eines übermäßigen Laxierens, und durch die nachfolgende Schwäche und Verstopfung, sehr nachtheilig werden; eben so wenig ist ihnen das Bittersalz, Glaubersalz oder ähnlich starke Salze als Abführung anzurathen, weil sie die schwachen Eingeweide zu sehr angreifen. Das früher angegebene Abführungsmittel, ist deßwegen besonders für Personen von einer schwachen Verdauung sehr passend, weil es höchst gelinde, ohne Schmerz,

aber doch sicher wirkt, und zugleich wegen eines Zusatzes von stärkenden und beruhigenden Mitteln, Blähungen treibt, und die Gedärme nicht schwächt. Man nehme davon, wie schon bemerkt worden, alle Stunde oder alle zwei Stunden einen Eßlöffel voll, und fahre damit fort, bis die Leibesöffnung zu erfolgen anfängt. Dieser, so wie jeder andere abführende Trank, muß nicht bei vollem Magen, sondern des Morgens genommen werden; um seine Wirkung zu befördern, muß etwas warmes Getränk nachgetrunken werden, dünner schwarzer und gut versüßter Kaffee, Zwetschenbrühe, dünne Kalbfleischbrühe, sind solche, sich zu diesem Behuf am besten eignende Getränke.

Personen, die zu Verstopfung des Stuhlgangs geneigt sind, müssen besonders durch eine dahin abzweckende Diät, diesem Uebel abzuhelfen suchen. Sie müssen zähe Mehlspeisen, Kartoffeln, schweres Brod und ähnliche Dinge vermeiden, dagegen öfters Obst und junge Gemüße genießen. Vor dem Gebrauch der gewöhnlichen Abführungsmittel, müssen sie sich hüten, weil darauf immer eine stärkere Verstopfung zu folgen pflegt. Zur Beförderung des Stuhlgangs, können sie von dem besagten Abführungsmittel des Abends einen auch zwei

Eßlöffel voll nehmen, auch sich der nachstehend beschriebenen Pillen bedienen, und davon Abends vor Schlafengehen acht Stücke nehmen.

Blähungen treibende und Krämpfe stillende Pillen.

Man nehme:

Teufelsdreck (Gummi asae foetid:) 2 Quentchen,
Rhabarberextrakt 4 Skrupel,
Ochsengalle,
medizinische Seife, von jedem 2 Skrupel,
gepulverte Rhabarberwurzel,

so viel als nöthig ist, nach der Mischungs-Regel eine Masse zu bereiten, woraus man 2 Gran schwere Pillen bereitet, deren Gebrauch schon oben angegeben worden.

Säure tilgende Medicamente.

Wenn man aus den angegebenen Zeichen bemerkt, daß der schwache Magen besonders zur Erzeugung von Säure geneigt ist, so muß man alle die zum Theil erwärmten Speisen und Getränke vermeiden, die eine

solche Erzeugung von Schärfe befördern: als der Milchsuppen, der sauren Speisen und Getränke, der Salate, der Fleischbrühe, des säuerlichen Obstes, des Honigs und überhaupt aller Süßigkeiten, des Backwerks und des Obstkuchens, des jungen oder säuerlichen Weins, des Thees, Kaffees und Weisbiers.

Es ist gut, wenn solche Personen 2 bis 3 Stunden nach dem Essen, besonders wenn sie Magensäure zu spüren anfangen, viel trinken, und dadurch die Magensäure gewissermassen verdünnen und herausspühlen. Sie können sich dazu des Brunnenwassers, mit etwas rothem Wein versetzt, oder des dünnen Braunbiers bedienen.

Die Mittel, die man gegen die Säure gebraucht, sind zweifacher Art; sie sind entweder solche laugensalzige oder erdige Mittel, die die Säure verschlucken (absorbiren), und dadurch das Uebel zwar sogleich, aber nur auf kurze Zeit heben; oder solche, welche die Quelle der Säure verstopfen, indem sie den Magen stärken und seine Empfindlichkeit heben. Die ersten sind besonders während eines Anfalls von Magensäure zu gebrauchen, die zweiten aber muß man ausser der Zeit in Gebrauch ziehen, um dem Uebel zuvorzukommen und es zu heilen. Ist mit der Magensäure

Verstopfung des Stuhls verbunden, so bediene man sich erst des früher bemerkten Abführungsmittels, so daß einigemal täglich Leibesöffnung erfolgt.

Unter den, die Säure verschluckenden Mitteln, ist die Magnesia (Bittererde) das Bekannteste; man nimmt davon, wenn sich Magensäure entwickelt hat, alle Stunde einen Theelöffel voll, mit etwas Wasser angefeuchtet, und widerholt dieß einigemal, oder so lange bis sie getilgt ist.

Noch wirksamer ist nachstehendes Pulver, weil in demselben die Magnesia mit stärkenden und eröffnenden Dingen in Verbindung ist, und es daher nicht blos als Palliativ, sondern auch als Radikal-Mittel wirkt.

Säure tilgendes Pulver.

Man nehme:

kohlensaure Magnesia,
gepulverte Rhabarberwurzel,
Curraffao Pomeranzenschaalen von jedem 2 Quentchen.

Dieß mische man genau untereinander, und nehme davon zur Verhütung der Säure, nach jeder Mahlzeit einen Theelöffel voll; ist man gerade schon mit Säure geplagt, so kann

man alle ein bis zwei Stunden eine solche Dosis (Gabe) nehmen. Die früher angegebenen Blähung treibende und Krampf stillende Pillen, leisten gleichfalls wesentliche Dienste, wenn der Magen und Unterleib dabei schmerzhaft ist, der Kranke an Blähungsbeschwerden leidet, oder verstopft ist; nur ist ein längerer Gebrauch derselben mit einer dazu passenden Diät nothwendig. Bittere, den Magen stärkende Mittel, sind diejenige, wodurch eine gründliche Heilung, Befreiung von Säure, und der damit verbundenen Magenschwäche, zu erwarten ist.

Besonders in dieser Hinsicht eignet sich nachstehende Mixtur, wo mit den bittern Bestandtheilen zugleich ein die Säure niederschlagender verbunden ist.

Säure tilgender und stärkender Trank.

Man nehme:

Pomeranzenschaalen-Extrakt zwei Quentchen,
Kalmus-Extrakt,
Bieberklee-Extrakt von jedem 2 Skrupel,
Süßholz-Extrakt ½ Quentchen,
gereinigtes Pflanzen Kali 2 Quent.

Dieses löse man in 4 Unzen (8 Loth) Lindenblüth-Wasser und 2 Unzen Zimmetwasser auf, und nehme davon, wohl umgeschüttelt, eine halbe Stunde nach jeder Mahlzeit, einen bis zwei gute Eßlöffel voll.

Beruhigende Mittel.

Unter den Mitteln, welche die Empfindlichkeit eines kranken Magens und Unterleibs beruhigen, stehet die Kohlensäure oben an; eine zum Athmen nicht taugliche Luftart, die aber die Eigenschaft hat, beruhigend und besänftigend auf den Magen zu wirken. Das Selterwasser, besonders mit Wein und etwas Zucker versetzt, entwickelt diese Luft stark, ist überdieß angenehm und wohlschmekkend, und daher ein nicht genug zu empfehlendes Mittel. Bei den Empfindungen von Druck, Spannung und Vollheit im Magen, verbunden mit Uebelkeit und Neigung zum Erbrechen, gewährt es besonderen Nutzen. Es erfolgt darauf ein erleichterndes Aufstoßen, Abgang von Blähungen, und tritt bald ein sehr behagliches Gefühl an die Stelle der unangenehmen Empfindungen. Personen, die einen sehr empfindlichen Magen haben, dürfen es nur dann nehmen, nachdem sie zuvor et-

was genossen haben, indem sonst der Magen, durch die unmittelbar einwirkende Kühle des Wassers, leiden würde.

In Ermangelung des Selterwassers, bediene man sich des früher, unter der Benennung: Beruhigendes und Kohlensäure entwickelndes Magenpulver, angegebenen Mittels. Man rührt ein solches Pulver in einer Tasse mit etwas Wasser ein, und trinkt es während dem Aufbrausen aus.

Noch bessere Wirksamkeit zeigt sowohl das Pulver, als das Selterwasser, wenn vorher durch ein Brech- oder Abführungs-Mittel die galligten und schleimigen Unreinigkeiten weggeschaft sind.

Zur Beruhigung heftiger und schmerzhafter Zufälle des Unterleibs, wie sie beim Magenkrampf und der Kolik sich zeigen, sind diese Mittel nicht immer hinreichend, sondern es bedarf oft dann des folgenden Verfahrens.

Das erste bei genannten Vorfällen ist, daß man das lästige Frieren durch allgemeine Erwärmung zu heben suche, welches dadurch geschieht, daß man den Kranken zu Bette bringt, ihn mit warmen Tüchern oder Topfdeckeln, die man auf den Unterleib legt, in gleichförmige Erwärmung bringt, und ihm warmen Thee von Kamillen, Pfeffermünze,

Baldrian, Melissen, oder in Ermangelung dieser, von Anis, Fenchel, Kümmel, Fliederblumen, Citronen- oder Pomeranzenschaalen reicht.

Ein solcher Thee bewirkt meistens ein erleichterndes Aufstoßen und treibt Blähungen. Ist eine Neigung zum Erbrechen da, so befördre man dieselbe durch Darreichung von Thee, worin etwas Butter aufgelößt ist, denn das Erbrechen, besonders wenn dadurch Unreinigkeiten ausgeleert werden, ist gewöhnlich heilsam. Man befördere den Stuhlgang durch eröffnende krampfstillende Klystieren, von Kamillenaufguß mit Leinöhl und Seife versetzt, die in schlimmern Fällen alle 2 Stunden wiederholt werden müssen. Theils um Leibesöffnung zu bewirken, theils um Krämpfe in dem Mastdarm und den Urinwerkzeugen zu heben, ist ein an den Mastdarm geleitetes Dampfbad, sehr hülfreich. Man nehme zu dem Ende ein paar Hände voll Kamillen- und Flieder-Blumen, überschütte sie mit kochendem Wasser und stelle das Gefäß damit in den Nachtstuhl, worüber sich dann der Kranke setzt. Um die Schmerzen zu stillen, mache man einen warmen Umschlag auf den Unterleib, indem man ein wollenes Tuch in heißen Kamillenaufguß taucht, es

ausdrückt und auflegt, und so bald es zu erkalten anfängt, ein anderes wärmeres damit vertauscht. Auch ist der innerliche Gebrauch des Lein- Mohn- und Mandelöhls beim Kolikschmerz sehr beruhigend und öffnend, wenn man alle Stunden einen Eßlöffel voll nimmt. Ferner sind bei Anfällen von Magenkrampf und Kolik die früher beschriebenen, Blähungtreibende und Krampf stillende Pillen, so wie nachfolgend angegebene Pulver und Tropfen sehr zweckdienlich; als:

Krampfstillendes Pulver.

Man nehme:
Zinkblumen 2 Gran,
Russisches Biebergail 1 Gran,
gereinigtes Opium ½ Gran,
weißen Zucker 10 Gran.

Nachdem dieses Pulver sechsfach ausgefertigt worden, nehme man davon alle 3 bis Stunden ein Pulver.

Schmerzen und Krämpfe stillende Tinktur.

Man nehme:
ätherische Baldriantinktur 4 Skrpl

Bernstein haltigen Hirschhorn Liquor 2 Skrupel,
einfache Opiumtinktur 1 Skrupel,
ätherisches Kamillenöhl 8 Tropfen.

Nachdem dieses vermischt worden, nehme man in einer Stunde zweimal 10 bis 16 Tropfen mit etwas Zucker ein; worauf sich die Krampfanfälle alsbald legen werden.

Bei einer Art von Schwäche des Unterleibs, wo besonders die dicken Gedärme zu leiden scheinen, ist eine große Neigung zu flüssigen Stuhlgängen da, so daß ein geringer Diätfehler, oder eine unbedeutende Erkältung Durchfall veranlaßt. Solche Personen müssen sich warm halten, eine wollene Leibbinde tragen, Obstspeisen, süße, leicht in Gährung übergehende Dinge vermeiden, und wenn sie den Durchfall haben, nebst den nachfolgend beschriebenen Pulvern, ein passendes nicht kaltes schleimiges Getränk genießen.

Pulver gegen den Durchfall.

Man nehme:
präparirte Austerschaalen 1 Quent.,
gestoßene Zimmetrinde 1 Skrupel,
reines Opium 2 Gran,
weißen Zucker 1 Quentchen.

Von diesem in sechs gleiche Theile getheilten Pulver nehme man täglich 2 bis 3 Stücke ein.

Durch den Gebrauch nachstehender stärkender Mittel, kann die Schwäche der Eingeweide gehoben werden.

Stärkende Mittel.

Wenn gallichte, schleimigte und andere Unreinigkeiten in dem Magen und Unterleibe vorhanden sind, leisten sie nicht nur keine Dienste, sondern sie verschlimmern auch das Uebel augenscheinlich, machen Beängstigung, Uebelkeit, Magendrücken und Verstopfung. In andern Fällen, wo die Theile zu empfindlich sind, schaden sie ebenfalls, wenn sie früher gebraucht worden, bevor nicht durch beruhigende Mittel diese Empfindlichkeit gehoben ist; dieß ist der Fall beim Magenkrampf und der Kolik. Die stärkenden Mittel eignen sich besonders zur Nachkur, wenn die Eßlust noch fehlt, die andern Beschwerden aber durch ausleerende und beruhigende Mittel gehoben sind; sie vermehren dann den Ton der Eingeweide und verhüten die Erzeugung von Säur

und Schleim: die Produkte einer schwachen Verdauung. Das gelindeste, stärkende Mittel ist folgendes:

Gelind stärkender und beruhigender Trank.

Man nehme:
Mexikanisches Traubenkraut 1 Lth.,
Baldrianwurzel 2 Quentchen,
Kalmuswurzel 1 Quentchen.

Dieses übergieße man mit 6 Unzen (½ Schoppen) siedendem Wasser, und setze zu dem völlig erkalteten durchgeseihten Auszug:
4 Gran kohlensaures Ämonium,
2 Loth einfaches Zimmetwasser,
20 Tropfen Essig-Aether.

Mische dieß durch Schütteln recht untereinander, und nehme davon alle 2 Stunden 1 Eßlöffel voll ein.

Wenn mit einer krankhaften Verdauung allgemeine Schwäche mehr oder weniger statt findet, so gebrauche man folgenden Chinatrank.

Stärkender Trank.

Man nehme:
braune Chinarinde,

gelbe Chinarinde von jedem 3 Quentchen,
Nelkenwurzel (Geum urbanum) 1 Loth.

Dieses koche man mit 8 Unzen Wasser eine Viertelstunde lang, so, daß ein halber Schoppen durchgeseihter Absud verbleibe; diesem setze man zu:

Essig-Aether 1 Skrupel,
weißen Zucker 2 Quentchen.

Hiervon nehme man alle 3 Stunden einen Eßlöffel voll, und trinke, dessen Wirksamkeit zu erhöhen, etwas Wein nach.

Bei Zufällen von Schwäche und Erschlaffung des Magens, Trägheit der Verdauung und Mangel an Eßlust, ist folgendes Mittel sehr anwendbar und wirksam:

Stärkendes Magenelixir.

Man nehme:

zusammengesetztes Pomeranzenelixir 3 Unzen,
Zimmettinktur 2 Quentchen,

hiervon nehme man täglich einige Theelöffel voll.

Für solche Personen, welche an den Genuß spirituöser Getränke gewöhnt sind, oder

sich durch übermäßigen Genuß derselben Verdauungsbeschwerden zugezogen haben, so wie auch in den vorherigen Fällen, nur in geringeren Quantitäten, ist folgende Magentinktur anwendbar; als:

Stärkendes Magenelixir.

Man nehme:

zusammengesetzte Chinatinktur 1 Loth,

gewürzhafte Tinktur*) 4 Skrupel,

Diese vermische man und nehme einigemal täglich 30 bis 40; schwächere Personen 20 bis 25 Tropfen davon, in einem Eßlöffel voll Wein.

Gewöhnlich ist es nöthig den Gebrauch der stärkenden Mittel, wenn auch nur in kleineren Gaben, längere Zeit fortzusetzen, um dadurch die Stärkung der Verdauung zu befestigen.

---

*) Besteht aus Cardamomen, weißem Ingber und Kalmuswurzel, von welchen von jedem 2 Quentchen im verkleinerten Zustande genommen, und mit 8 Unzen rektifizirten Branntwein 8 Tage lang digerirt, dann ausgepreßt und filtrirt werden.

Aeußerliche Mittel.

Sind bei starker Empfindlichkeit und Schwäche des Magens und Unterleibs, wobei innerliche Mittel oft nicht vertragen werden, von großem Nutzen; selbst das bloße Reiben des Unterleibs ist heilsam, indem es die wurmförmige Bewegung der Gedärme befördert.

Das Waschen des Unterleibs mit nachstehendem Spiritus, ist daher sehr zu empfehlen, welches man täglich zweimal, am besten des Morgens und Abends verrichtet.

Stärkender Spiritus zum äußerlichen Gebrauch bei Unterleibsbeschwerden.

Man nehme:

Quendel-Spiritus,
Rosmarin-Spiritus, von jedem 2 Unzen,
Hofmanns Lebens-Balsam (Mixtura oleosa balsamica Hoffmanni) 1 Unze.

Hiervon reibe man täglich etwas auf den Unterleib und die Magengegend ein.

Ist die Empfindlichkeit und Geneigtheit zu Krämpfen in den Theilen groß, so kann man sich der krampfstillenden Salbe, welche

hier folgt, bedienen, die bei einem Anfall von Magenkrampf und Kolik, zweckmäßige Anwendung findet.

Schmerzstillende Salbe.

Man nehme:
Schweineschmalz 1 Unze,
einfache Opiumtinktur 1 Quent.,
flüchtiges Hirschhornsalz 2 Skrupel,
Cajeputöhl,
Muskatnußöhl von jedem 1 Skrpl.,
Cedröhl 10 Tropfen.

Dieß mische man zu einer Salbe, und reibe täglich zweimal den Unterleib damit ein.

Als stärkendes und erwärmendes Mittel für den Magen, ist folgendes leicht zu bereitende Pflaster, allen andern äußerlichen Mitteln vorzuziehen.

Stärkendes und erwärmendes Magenpflaster.

Man nehme:
3 Loth Sauerteig,
1 Quentch. fein zerstoßenen Ingber,
½ Quentchen geriebene Muskatnuß,

3 bis 4 Eßlöffel voll Rum, Franzbranntwein, oder Krausemünzspiritus.

Dieß reibe man auf einem Teller zu einem gleichförmigen Teige durcheinander, und mache durch Streichen auf Leinwand oder Leder, ein Pflaster von der Größe eines Tellers, welches man auf den Unterleib, in die Gegend der Herzgrube auflegt, und erneuert dies nach Verlauf von 12 Stunden, bis die gewünschte Wirkung erfolgt, welches gewöhnlich 4 bis 8 Tage dauert.

Ist der Magenkrampf oder die Kolik durch eine rheumatische Ursache veranlaßt, oder kann man vermuthen, daß ein zurückgetriebener Gichtstoff oder Ausschlagsschärfe daran Schuld ist, so ist großer Nutzen, von einem auf die Herzgrube und den Unterleib gelegtem Senfpflaster zu erwarten. Wenn die äußerlichen Mittel auch nicht allein hinreichend seyn sollten, Uebel der Art zu heilen, so sind sie doch, wenn man sie zugleich mit innern Medicamenten verbindet, die vortrefflichsten Unterstützungsmittel für diese.

Das Bad ist gewiß ein sehr wirksames Mittel gegen Unterleibsbeschwerden, besonders wenn sie mit einem schwachen Nervensystem verbunden sind, oder gar schon in Hypochon-

drie und Hysterie übergegangen sind. Es ist schon sehr nützlich und wohlthätig, wenn man sich des lauwarmen Bades von gewöhnlichem Flußwasser das ganze Jahr hindurch, etwa alle 14 Tage einmal bedient; von größerem Nutzen ist die Badekur in der wärmern Jahrszeit, womit man eine Reise verbindet, oder sollte dieß nicht thunlich seyn, sich wenigstens von allen Geschäften losreißt und viel körperliche Bewegung macht. Ein eisenhaltiges Bad würde dann den Vorzug verdienen. Wenn es aber die Umstände nicht erlauben, eine Badereise zu machen, so kann man sich auch in der Heimath eines künstlichen Eisenbades bedienen; man bereitet dieß, indem man jedem Bade 3 bis 4 Loth auflößliches Eisen (Ferrum tartaricum oder Stahlkugeln) zusetzt. Diese Stahlkugeln werden vorher in der hinlänglichen Menge kochenden Wassers aufgelößt, und dann dem Bade zugeschüttet.

Die häufigen Gallenfieber verdienen in Hinsicht ihrer Behandlung hier noch einer besondern Erwähnung. Sie fangen mit Fieberbewegung, Hitze, Frost, Kopfschmerz, Durst, mit heftigen Schmerzen in der Leber- und Magengegend, Uebelkeit und Erbrechen an. Der erste Act der Kur muß auf die Beruhigung dieser schmerzhaften Zufälle gerichtet seyn;

man lege zu dem Ende einen warmen Umschlag über den Unterleib, setze, besonders wenn Verstopfung des Leibes dabei ist, eröffnende Klystieren, und reibe die, unter der Benennung schmerzstillende, (S. 57.) angeführte Salbe auf den Unterleib ein. So lange der Schmerz und Neigung zum Erbrechen da ist, muß fleißig Selterwasser, auf die angegebene Art getrunken werden, oder man nehme von dem, Seite 35 beruhigenden und Kohlensäure entwickelnden Pulver, alle 2 Stunden ein Stück. Finden sich Beängstigung, und Stiche unter den Rippen auf der rechten Seite ein, wodurch sich eine entzündliche Affektion der Leber zu erkennen giebt, so lasse man, wenn der Patient mehr jugendlich und robust ist, 8 bis 10 Blutigel an diese Stelle setzen, ist er aber älter und nicht blutreich, so lege man ein Senfpflaster dahin.

Wenn auf diese Art Stiche und Schmerzen ganz, oder doch größtentheils gehoben sind, so greife man zu den so nöthigen früher angegebenen Abführungsmittel. Ist ein bitterer Geschmack, Aufstoßen, eine gelblich belegte Zunge und besonders Neigung zum Erbrechen da, so reiche man unverzüglich das Seite 37 angegebene Brechmittel. Fehlt die Neigung zum Erbrechen, ist aber der

Kopf eingenommen, der Leib mehr oder weniger aufgetrieben, und Verstopfung des Stuhls da, so reiche man das Abführungsmittel Seite 34. Sind auf diese Art hinlängliche Ausleerungen von galliger Beschaffenheit erfolgt, so gebe man zur Beruhigung der aufgeregten Verdauungsmittel, Selterwasser, oder das Seite 35 angegebene beruhigende Kohlensäure entwickelnde Pulver. Wenn Schmerz, Uebelkeit und fieberhafte Zufälle verschwunden sind, und nur noch Mattigkeit und Mangel an Eßlust da ist; so bediene man sich, zwar der in dieser Abhandlung angeführten stärkenden inneren Mittel, jedoch mit großer Vorsicht, weil die kräftigern derselben, von dem nun sehr empfindlich gewordenen Magen vertragen werden; man fange deswegen mit dem Seite 53 angeführten gelinde stärkenden und beruhigenden Trank an, und nach einigen Tagen schreite man zu dem Gebrauche des Seite 46 angegebenen stärkenden Tranks. Die Kranken leiden gewöhnlich noch lange an einer schwachen Verdauung, und es fehlt ihnen die Eßlust; ja es gehen öfters Monate darüber hin, ehe sie sich vollkommen erhoben; auch entstehen Rückfälle durch Diätfehler und Erkältungen sehr leicht.

Daubentons Mittel gegen die beschwerliche Verdauung älterer Personen.

Man nehme gestoßene Brechwurzel (radix ipecacuanhae) Zimmetrinden-Pulver, von jedem 1 Quentchen, weißen gestoßenen Zukker 1 Unze.

Dieß mische man genau, und mache daraus mit arabischem Gummischleim eine Masse, woraus sechszig Pillen oder Bissen geformt werden.

Die bequemste Zeit, dieses Mittel zu gebrauchen, ist des Morgens nüchtern vor dem Frühstück: man fängt mit einem, oder wenn dieß bei sehr empfindlichen Magen Uebelkeit machen sollte, mit einem halben Stück an, und steigt damit nach und nach, indem man den Gebrauch desselben lange fortsetzt. Erfahrungen über die Anwendung dieses Mittels haben, bestättigt, daß es älteren Personen, welche an Verdauungsbeschwerden und Schlaflosigkeit leiden, sehr zu empfehlen ist. Wohl gethan ist es, vor dem Gebrauche desselben, den Körper, wenn es nöthig seyn sollte, durch ein Ausleerungsmittel vorzubereiten.

Brustsaft.

Man nehme:

1 Pfund Saft von frischem Merkurialkraut,
3 Loth Saft von Boragenkraut und ebensoviel von rothen Ochsenzungenkraut,
3 Pfund Honig und
1 Pfund weißen Wein, welcher mit
1 Loth Enzianwurzel,
1 Loth florentinischer Veilwurzel,

drei Tage lang digerirt worden: koche nun die ganze Mischung zur Syrupsdicke auf gelindem Feuer ein; und verwahre diesen an einem kühlen Orte auf. Man gebrauche alle 2 Stunden 1 Eßlöffel voll von diesem Syrup; welcher selbst Lungensüchtigen gute Wirkung gethan hat.

Kräutersuppe für Schwindsüchtige.

Man nehme:

Sauerampfer,
Wegwartenkraut,
Brunnenkressen,
Ochsenzungenkraut,
Ehrenpreiß, Isoppenkraut,

von jedem eine Hand voll, zerhacke oder wiege sie klein. Sodann koche man 4 Kalbsfüße nebst ¼ Pfund Isländischem Moos, mit 2 Maaß Wasser auf eine Maaß ein, lasse die gallertartige Brühe durchlaufen, und koche damit obige zubereitete Kräuter noch einige Wall auf; wobei man etwas Zucker zusetzen kann. Man erhält eine Geleemasse, wovon man nach belieben, je mehr desto besser, den Tag durch genießt, und dabei eine diäte Lebensweise beobachtet.

Brust-Thee.

Man nehme:

Huflattigkraut,
Ehrenpreiß,
Isoppenkraut,
Skabiosenkraut, jedes 8 Loth.
Klapperrosen,
Wollblumen,
Hollunderblüthe, jedes 3 Loth.
Süßholzwurzel 8 Loth,
Althaewurzel 6 Loth,
Fenchelsaamen,
Sternanissaamen, von jedem 3 Loth,
Kleine Rosinen ½ Pfund,
Feigen 4 Loth,
Perlengerste 8 Loth.

Alles wohl zerschnitten und zerstoßen, und untereinander gemischt. Der Gebrauch ist, daß man 2 Loth dieser Species mit 1½ Schoppen Wasser zu 1 Schoppen einkochen läßt, und den Thee warm des Tages über trinket.

Brustpulver bei starkem Husten.

Man vermische durch untereinander reiben
3 Quentchen arabisches Gummi,
1 Quentchen Tragant Gummi,
2 Quentchen Stärkmehl,
40 Tropfen Sydenhamische Opiumtinktur,
1 Loth geschälte und gepulverte Mandeln, nebst
3 Loth Zucker.

Von diesem Pulver nehme man alle 2 Stunden 1 Theelöffel voll, mit etwas Wasser angerührt, und halte sich diät, in Betreff erhitzender Getränke.

Trank, das Blut zu reinigen.

Man nehme:
Klettenwurzel,
Süßholzwurzel,

Queckenwurzel,
Bittersüßstengel,
Wachholderbeerholz,
Sassafrasholz,
Franzosenholz, von jedemgleichviel an Gewicht, mische dieß untereinander; koche davon eine Handvoll mit 3 Schoppen Wasser zu 2 Schoppen ein, und trinke dieß den Tag über.

Trank zur Stärkung des Körpers und Beförderung des Verdauens.

Man nehme:
6 Loth Kalmus,
8 Quentchen Cascarillrinde,
16 Loth Sassaparillwurzel.

Vermische dieß und theile es in 8 gleiche Theile, wovon man täglich 1 Theil mit 1½ Schoppen Wasser, zu 1 Schoppen einsiedet, durchseiht, und den Tag über trinket.

Wurm-Latwerge für Kinder.

Man nehme:
½ Loth Wurmsaamenpulver,
1 Quentchen gestoßene Baldrianwurzel,

2 Gran versüßten Queckſilber Sublimat,
1 Loth geſtoßene Nußblätter.

Mache dieß mit Honig zu einer Latwerge und gebe dem Kinde täglich einige Theelöffel voll ein.

Schneeberger-Schnupftaback, weißer.

Man vermiſche durch Reiben in einer Reibſchale

2 Quentchen weiße Nießwurzel,
3 Quentchen florentiniſche Veilwurzel,
2 Loth weißen Zucker,
10 Tropfen Thymianöhl und
6 Tropfen Bergamottöhl.

Grüner Kräuter Schnupftabak.

Man vermiſche wie oben 1½ Quentchen Majoran, und eben ſo viel Betonienkraut in Pulver, ½ Quentchen geſtoßene Mayblumen ebenſoviel Veilwurz, ½ Gran Moſchus und ½ Quentchen Kurkumawurzel, thue ſodann ſo viel Indigo darunter reiben, bis es eine

grüne Farbe erhalten hat, und bewahre dieß Pulver auf.

Beide Tabake dienen für Kopf- und Zahnschmerzen.

Mixtur gegen die Sommerflecken.

Man vermische mit 2 Pfund Wasser
1 Loth concentrirte Salzsäure,
1 Loth Benzoetinktur,
3 Loth Lavendelspiritus,
1 Quentchen Bleiessig und
3 Quentchen Mandelöhl.

Beim Gebrauche schüttelt man es jedesmal recht untereinander, und wascht die Gesichtstheile, wo sich die Sommerflecken befinden, täglich zweimal damit, und nach einer Viertelstunde wische man das Gesicht, wieder mit lauwarmem Wasser und etwas Milch ab.

Neuestes Mittel gegen die Sommerflecken.

Es besteht in einer Auflösung von ein halb Quentchen oxidirt salzsaurem Kali in zwei Loth Wasser.

Hiermit bedupft man die Stellen, wo sich die Sommerflecken befinden, öfters im Tage, bis sie sich verloren haben.

Mittel gegen Gicht und Rheumatismen.

Da dieses Uebel so vielfach verbreitet und von so mannigfacher Art in seinen Symptomen ist, so stelle ich hier eine Reihe von Mitteln und Recepten auf, welche die erprobtesten Wirkungen leisteten, und überlasse dem Patienten die Auswahl für seinen Bedarf.

Innerliche Mittel gegen das Gicht.

Es giebt deren nur Wenige, welche eine befriedigende Wirkung äußern, und mit besonderer Vorsicht angewendet werden müssen. Dahin gehören. Die Wurzel der Zeitlose (colchicum autumnal). Man bereitet sich auf folgende Weise eine Tinktur aus derselben.

4 Loth Zeit- oder Herbstlosenwurzel, werden mit 8 Loth Weingeist, 36 Stunden lang in der Wärme digerirt, dann filtrirt, und von dieser Tinktur täglich 3 mal 40 Tropfen genommen, und dabei die schmerzen-

den Glieder, mit dem weiter hinten beschrie
benen Opodeldok eingerieben.

Desgleichen dient auch zum innern Ge
brauch, die ätherische Eisenhuttinktur (Tinct
tara aconiti aetherea) mit etwas Zimmet
wasser, täglich 2 mal 30 Tropfen genommen
nebst äußerlichen Einreibungen.

Ferner ein von einem amerikanischen Arzt
angepriesenes Mittel, bestehend in

4 Quentchen frischen Knoblauch mi
1 Quentchen Amoniakgummi,

zu einer Teigmasse gestoßen, und dieses z
drei Bissen geformt, Morgens, Mittags un
Abends einen zu nehmen, dabei einen Sassa
fras Aufguß als Thee zu trinken, und be
zweckmäßig angebrachter Wärme, die leidende
Glieder mit Opodeldok einzureiben.

Aeußerliche Mittel gegen Gicht und Rheumatismen.

Man nehme 4 Handvoll Wachholderbeere
und 1 Loth Koriander, übergieße dieses i
einem kleinen Zuber, und mache, daß de
Dampf des Wassers die leidenden Theile be
rühre; hierbei muß Sorge getragen werden
daß man sich keinen neuen Verkältungen aus
setzt.

Ein anderes Mittel ist.

Man reibt die Stellen, wo der Schmerz haftet, mit folgendem Liniment öfters des Tages ein.

Man nehme:
½ Quentchen Kampfer,
2 Loth Terpentinöhl,
1 Quentchen Wachholderöhl und
1 Loth Salmiakgeist,
mische es untereinander.

Oder gebrauche.

Man nehme:
12 Loth kölnisches Wasser,
1 Loth peruvianische Balsamtinktur und
2 Gran Phosphor,
in Schwefeläther gelößt.

Diese Mischung muß immer wohl verstopft erhalten werden, und die Stelle, wo man davon eingerieben, mit einem Hasen- oder Katzenpelz warm erhalten werden. Man reibt sich täglich viermal damit ein; und gebraucht dabei ein gelindes Abführungsmittel; als Glaubersalz oder Rhabarber.

Opodeldok.

Man löse in:

4 Pfund Weingeist,
12 Loth gewöhnliche weiße Seife un
12 Loth venetianische Seife,

in der Wärme auf, seiht oder filtrirt d
Flüssigkeit noch warm durch grobes Löschp
pier, und mischt dann darunter

16 Loth Salmiakgeist,
2 Loth Kampfer, welchen man i

nachfolgenden Oehlen gelößt hat, als:

1 Quentchen Thymianöhl,
1 Quentchen Rosmarinöhl,
1½ Quentchen Lavendelöhl.

Ist dieß Alles untereinander gemischt wo
den, so füllt man, während die Masse no
warm ist, sie in die bekannten Opodeldokgl
ser, verstopft und verbindet diese gut, u
läßt es an einem kühlen Orte nun gerinne

Diese so heilsame Mischung für Gich
Rheumatismen, Verrenkungen, Schwäche d
Glieder, Geschwülste, welche noch vertheilb
sind, und mehrere Krankheitszufälle, ist ei
englische Erfindung; aber bald ward dur
chemische Untersuchung die Grundmischu
desselben entdeckt, und nun in Deutschland
allen Apotheken eingeführt. Indessen m

man es den Apothekern noch gegenwärtig theuer bezahlen, und darum habe ich diese authentische und wirksame Vorschrift zum allgemeinen Besten gegeben, wornach, wenn man es selbst bereitet, es kaum den dritten Theil des gewöhnlichen Preises steht.

Mittel gegen die Wasserscheu oder Hundswuth.

Man schneide oder ätze die Bißwunde rein aus, und verbinde sie mit folgender Salbe.

Man nehme:

1 Loth Wallrath,
½ Loth gereinigtes Olivenöhl und
1½ Quentchen oxidirt salzsaures Kali.

Mische dieß wohl untereinander, und mache einen Verband auf die Wunde damit, welcher alle zwei Stunden in den ersten drei Tagen erneuert wird.

Oder

Man nehme:

2 Loth Bilsenkrautöhl und
1 Loth oxidirte Salzsäure.

Schüttle es wohl untereinander und lege damit genetzte Charpie auf die verwundete

Stelle, erneure es aber in den ersten Tagen mehremale.

Bei diesen beiden äußerlichen Behandlungen gebrauchet man die oxidirte Salzsäure zugleich innerlich.

Zum Beispiel in dieser Form.

Man nehme:

6 Unzen Schlehenblüthwasser,
½ Quentchen oxidirte Salzsäure,
1 Loth weißen Zucker.

Mische es und nehme davon stündlich 1 Eßlöffel voll.

Diese Behandlungsweise der Wasserscheu ist eine der schnell und sicher wirkendsten und kann daher nicht genug empfohlen werden.

Nach der Behauptung eines Engländers Figg, soll auch das gemeine Kochsalz, als äußerliches Verbandmittel, große Wirkung thun.

Ferner werden noch folgende Mischungen als sehr wirksam empfohlen.

1) Man nehme:

gepulverte Baldrianwurzel,

gepulverte Pimpinellwurzel, von jedem 1 Quentchen,
eingemachte Maywürmer 10 Stücke.

Dieses zerreibe man untereinander, und mache davon durch Zusatz von Hollerlatwerge ein Elektuar.

Oder

2) Man nehme:
2 Skrupel feinen Theriak,
1 Stück der eingemachten Maywürmer,
½ Quentchen pulverisirte Rinde des Eiben- oder wilden Taxusbaumes (cort taxi baccati).

Mache hievon mit Hollerlatwerge ein Elektuar.

Erwachsene bekommen von ersterem den 10ten Theil, vom zweiten das Ganze in einem Tage, jedoch in mehreren Gaben.

Kinder nehmen nur die Hälfte.

Mittel gegen die fallende Krankheit.

Folgende Mischung ist, nach zweijährigem Gebrauch, wenn die Krankheit keinen organi-

schen Fehler zum Grunde hat, mit gehöriger Veränderung nach Verhältniß möglichst ein tretender Umstände, für die fallende Krankhei erprobt gefunden worden.

Man nehme:

10 Gran salpetersaures Silber.
(Argentum nitricum fusum.)
6 Gran reines Opium,
2 Quentchen Schierling-Extrakt
1 Quentchen Süßholzsaft.

Mache daraus durch Zusatz von Süßholz wurzel-Pulver eine Pillenmasse, welche i Pillen zu zwei Gran getheilt wird.

Hiervon werden Morgens und Abends bis 5 Stücke genommen.

Herr Mellon in Frankreich empfiehlt auc für diese Krankheit den Saft der Zwiebeln in Begleitung gelind abführender Mittel.

Es stehet dieses zu versuchen.

Heilung des Krebses.

Es sind dafür einige Mittel bekannt wor den, deren Wirkung sehr gepriesen wird.

Sie sind die Hauswurzel (Sempervivu tectorum) welche man zerquetscht auflegte.

Eine Lauge aus gleichen Theilen Buchenasche und ungelöschtem Kalk; in welcher man leinene Tücher netzt und auflegt.

Das sicherste aber und beste Mittel, ist die unter ärztlicher Leitung gebrauchte Hungerkur.

Mittel gegen die Bräune.

Man zerreibe:

1 Skrupel phosphorsauren Kalk mit
1 Quentchen reiner Kreide,

zu einem höchst feinen Pulver, und blase dieses vermittelst eines Federkiels dem Patienten in den Schlund; man wird bei wiederholtem Gebrauche bald die beste Wirkung verspüren. So empfiehlt man auch neuerlich wieder das Album graecum, oder weißen Hundedreck, und ich stimme für dessen Anwendung.

Mittel gegen die Krätze.

Man bediene sich äußerlich zum Einreiben, der gelben Queckfilbersalbe, oder der Schwefelsalbe, womit man die Gelenke des Körpers

mehrmals täglich einreibt; dabei aber nehme man dreimal des Tages zwei Theelöffel voll von nachstehendem Pulver.

Man vermische:

2 Loth Schwefelblüthe,
1 Loth gepulverten Spießglanz,
2 Loth präparirten Weinstein,
1 Loth Magnesia,
2 Loth Zucker.

Nach obiger Angabe zu gebrauchen.

Mittel gegen Geschwüre.

Man behandle sie mit gelbem Zugpflaster oder auch mit Diachillonpflaster, bis sie sich öffnen, erhalte sie mit demselben Pflaster in Eiterung, bis diese von selbst nachläßt, und heile sodann die Wunde mit Mutterpflaster.

Mittel gegen das Faulfieber.

Unter sehr vielen Mitteln, welche vergeblich gegen diese Krankheit angewendet worden, zeichnete sich die Bierhefe als ein schnell wirkendes und sicheres Arzneimittel aus. Man wendet sie nach dem Grad der Krankheit in

größerer oder kleinerer Quantität an, so daß man die Dosis (Gabe) alle 2 Stunden zu einem Eßlöffel, bis zu einem Kaffeeköpfchen voll steigert. Die heilsame Wirkung der Bierhefe äußert sich sehr bald; gewöhnlich schon den zweiten Tag, worauf man mit dem Gebrauche derselben nachläßt, und den eintretenden Appetit des Kranken mit kräftigen Suppen und gutem Wein unterstützt, und befriedigt.

Bemerkung, das kalte Fieber betreffend.

Die Vernachlässigung dieser Krankheit, und der Gebrauch gewöhnlich angewendeter hitziger Hausmittel, ist dasjenige, wovor ich hier jeden, von diesem Uebel befallenen, warne: denn wird bei dem Entstehen dieser Krankheit gleich ärztliche Hülfe gesucht, so ist dem Patienten mit einer Auflösung von Glaubersalz, Salmiak und Brechweinstein baldigst geholfen; indem gewöhnlich ein Gallenverderbniß der Grund dieses Fiebers ist, dessen Komplikationen der Nichtarzt nicht erkennt, noch zweckmäßig zu behandeln versteht, woraus denn bei Verzögerung der ärztlichen Hülfe, die Gefahr entsteht, einer langwierigen Krankheit zu unterliegen.

Mittel gegen den Bandwurm.

Man nehme von nachfolgendem Pulver täglich Morgens und Abends einen starken Theelöffel voll.

Man vermische:

2 Quentchen gestoßene Eisenfeile,
1 Loth gestoßen englisches Zinn,
2 Quentchen gestoßenen Zimmet,
8 Tropfen Citronenöhl,
2 Loth gestoßenen weißen Zucker.

Recipe.

Ferr. pulr. ℥jj
Rasur stann. angl. ʒβ
Pulvis cort. cinnam. ʒjj
Ol. citri gtt vjjj
Sach. alb. ʒj

Bei dem Gebrauche dieses Pulvers genießt man täglich mit Mäßigkeit etwas Kirschengeist.

Oder gebrauche

Das Pulver der Farrenkrautwurzel, zu 2 bis 3 Quentchen mit 1 Quentchen Jallappen

pulver auf zweimal genommen. Abends zuvor genieße man nichts als eine Brodsuppe; am folgenden Morgen, nehme man das Pulver mit Wasser, und spühle den Mund darnach rein aus, damit von dem widrigen Geschmack dieses Pulvers, kein Erbrechen erfolgt.

Oder

Man nehme Rhizinus-Oehl, etwa ein Loth mit arabischem Gummischleim, Morgens nüchtern ein, und eine halbe Stunde darauf eine Abführung von

3 Loth Tamarindenmark,
2 Skrupel Jallappenwurzel in Pulver,
3 Loth Glauberſalz und
1 Loth Honig,

zu einer Latwerge vermischt, und davon alle halbe Stunde 2 Theelöffel voll genommen, bis gelinde Oeffnung erfolgt.

Oder

Wenn alle diese Mittel fruchtlos seyn sollten, und man von der Gegenwart des Bandwurms überzeugt ist, so gebrauche man folgende Emulsion.

Man nehme:

1 Loth Terpentinöhl,
6 Quentchen arabisches Gummi,
2 Loth Mandelsyrup,

und das Gelbe von einem Ei, nebst 6 Unzen (12 Loth) Wasser. Der Zucker und das Gummi wird, benebst dem Eigelb und wenigem Wasser, zu einem dicken Schleim angerieben, dann das Terpentinöhl durch untereinander Reiben damit vermischt, und durch allmähliges Zugießen des Wassers eine Oehlmilch bereitet, von welcher der Patient, nebst dem Gebrauch vorher beschriebener Abführungslatwerge stündlich 2 Eßlöffel voll einnimmt. Bei dem Gebrauche aller angegebenen Mittel gegen den Bandwurm, halte man eine mäßige Diät, und besonders einen leichten Stuhlgang, vermittelst der angegebenen Laxirlatwerge; so wird man seines Zweckes gewiß seyn.

Wurm-Wein.

Dieser Wein besteht aus einem Ansatz von

½ Schoppen weißen Wein mit
2 Loth Wurmmoos,
½ Quentchen Wurmsaamen und
2 Quentchen Rhabarberwurzel.

Man gebraucht ihn für schwächliche Personen und Kinder, welche Würmer haben; wo er treffliche Dienste leistet. Desgleichen auch für Kinder im allgemeinen, nebst folgenden

Wurmlebkuchen.

Man nimmt hierzu einen kleinen Lebkuchen, schneidet auf der Rückseite eine Höhlung heraus, worin man 1 Gran versüßtes Queckſilber, und 16 Tropfen Jallappentinktur hineinbringt, dann die Höhle mit dem herausgenommenen Stückchen, vermittelst etwas Eiweis wieder zumacht, und dieſes Kindern von 6 bis 8 Jahren zu essen giebt, wenn sie nicht gerne Arzneien einnehmen wollen.

Rosensteins Emulsion für Kinder, welche Säure im Magen haben.

Man nehme:

1½ Quentchen Eigelb,
1 Quentchen arabiſches Gummi,
10 Gran kohlensaures Kali,

(gereinigte Pottasche,) mache vermittelst 3 Loth Lilienwasser einen Schleim, mit welchem man ½ Loth Mandelöhl so vermiſcht, daß es eine

Milch wird; von welcher man dem Kinde mehrmals des Tages 1 Theelöffel voll eingiebt; wodurch die Magensäure absorbirt wird, welche der Verdauung gewöhnlich sehr nachtheilig ist.

1 Quentchen Magnesia mit
1 Loth Rhabarbersyrup vermischt, ist gleichfalls ein sehr gutes Mittel gegen die Magensäure für Kinder.

Theriak zu bereiten.

Man nehme:

Angelikawurzel 6 Loth,
Virginische Schlangenwurzel 4 Loth,
Baldrianwurzel,
Meerzwiebelnwurzel,
Zittwerwurzel,
Zimmetrinde, von jedem 2 Loth.
Kleine Cardamomen,
Myrhenharz,
Saffran,
Gewürznelken,
Eisen-Vitriol,
Gereinigtes Opium, von jedem
Loth.

Jedes dieser Gegenstände fein gepulvert und mit so viel Honig als nöthig zu einer Latwerge angerieben, und wohl vermischt.

Venetianischer Theriak.

Man nehme:

gestoßene Angelikawurzel 4 Loth,
gestoßene Baldrianwurzel 3 Loth,
gestoßene Marum verum (Katzenkraut 2 Loth)
gestoßenen Anissaamen 3 Loth,
gestoßenes Myrhengummi 2 Loth,
gestoßene Biebergail 1 Loth,
gestoßenen Saffran 2 Quentchen 2 Skrupel,
gestoßenes gereinigtes Opium 1 Quentchen, 1 Skrupel,
Honig 2 Pfund,

bürgerliches Gewicht. Eine Unze (2 Loth) dieses Theriaks enthält 6 Gran Opium. Beide Arten von Theriak werden sowohl zum innern, als äußern Gebrauche als ein schmerzstillendes Mittel angewendet.

Präservativ-Essig, Räuberessig, besonders bei epidemischen Krankheiten anzuwenden.

Man nehme:

4 Loth Rosmarinspitzen,
4 Loth Salbei-Kraut,
2 Loth Lavendel-Blumen,
1 Quentchen Gewürznelken.

Dieses wird mit 4 Schoppen Weinessig einige Tage lang in der Wärme digerirt, filtrirt und aufbewahrt.

Oder

Man nehme:

1 Loth Rauthenkraut,
1 Loth Salbeikraut,
1 Loth Pfeffermünzkraut,
1 Loth Wermuthspitzen,
1 Loth Lavendelblumen,
2 Loth Wachholderbeeren,

übergieße dieses mit 1 Maaß gutem Weinessig und lasse es 8 Tage lang in der Wärme digeriren, presse es durch ein Tuch und bewahre ihn wohlverstopft zum Gebrauche auf. Man sprützt diesen, wie den vorhergehenden Essig in den Krankenzimmern umher, und spühlt

auch wohl den Mund damit aus, so wie man sich auch die Hände damit befeuchtet. Man kann sich hierdurch gesichert, in jedes Krankenzimmer begeben, woselbst ansteckende Krankheiten sind, ohne Gefahr zu laufen, daselbst angesteckt zu werden.

Französisch ursprüngliche, oder ächte Angabe des Räubereessigs, nach der Pharmacopoea Parisiensis.

Man nehme:

frische Wermuthspitzen,
Rosmarin,
Salbei,
Raute, von jedem 3 Loth.
Lavendelblumen,
Knoblauch, von jedem 4 Loth.
Kalmus, Zimmet, Gewürznelken und Muskatnuß, von jedem 2 Quentchen.

Dieses wird mit 8 Pfund guten Weineßig zwei Tage lang an der Sonne oder im Aschenbade digerirt, ausgepreßt und filtrirt, nachher 1 Loth Kampfer in Weingeist gelößt, beigemischt. Da dieser Gewürzeßig (Vinaigre de quatre voleurs) französischen Ursprungs ist, so möchte wohl diese Komposition einigen Vorzug vor den Andern haben.

Neu empfohlenes wirksames Mittel gegen Rheumatismen.

Man nehme 1 Quentchen Amoniak-Gummi, und nachdem dieses gepulvert, mache man mit 2 Zehen Knoblauch eine Masse, die sodann in 2 oder 3 Bissen vertheilt wird, von welchen man Morgens und Abends einen Bissen verschluckt. Man trinke bei dem Gebrauch derselben, den Tag hindurch öfters einen recht konzentrirten Sassafrasthee. Dieses Mittel ist, nach einigem fortgesetztem Gebrauche, so wirksam gegen rheumatische Schmerzen, daß man sogar nicht das mindeste krampfhafte Zusammenziehen in den Gliedern empfindet.

Präservativ-Tinktur gegen epidemische Krankheiten.

Man nehme:

Zittwerwurzel,
Kalmuswurzel von jedem 2 Quent.,
Galgantwurzel,
Pomeranzenschaalen,
Wachholderbeeren von jedem 2 Loth.

Dieses übergieße man, nachdem alles klein geschnitten, mit einer halben Maaß

Fruchtbranntwein und lasse es 4 Tage lang digeriren. Man nimmt, bevor man zu Patienten geht, welche ansteckende Krankheiten haben, einen Eßlöffelvoll ein.

Räucherungen für contagiöse Krankheiten.

Man nehme:

oxidirt salzsauren Kalk und
übersaures schwefelsaures Kali zu
gleichen Theilen,

befeuchte und mische es unter einander, so wird sich ein Gas entbinden, welches die Luft von den bösartigen Dünsten reinigt, indem es diese absorbirt (verschluckt).

Oder

Man vermische:

10 Theile zerriebenes Kochsalz, mit
2 Theilen gepulvertem Braunstein,

vermische sodann 8 Theile konzentrirte Schwefelsäure (Vitriolöhl) nach und nach mit gleichen Theilen Wasser, und übergieße obiges Pulver in kleinen Quantitäten damit. Sollte sich so nicht Gas genug entbinden, so kann alsdann das Gefäß über einer Kohlpfanne erwärmt werden. Damit alles Miasma von

dem Gase aufgenommen und verzehrt werde, verschließe man Thüre und Fenster einige Stunden lang, und lasse sodann frische Luft vermittelst eines zweckmäßig angebrachten Durchzuges eintreten.

Blutreinigende Tränke.

Man kocht 8 Loth geschnittene Klettenwurzel und 2 Loth Guajakholz, mit einer Maaß Wasser eine Viertelstunde lang, übergießt sodann mit dieser siedenden Brühe 4 Loth Schlehenblüthe, und läßt das Ganze bis zum Erkalten stehen, worauf man es durch ein Tuch seihet, und den nun fertigen Trank den Tag hindurch genießet.

Oder

Man nehme:

Guajakholz 3 Loth,
Klettenwurzel,
Sandriedgraswurzel (rad: caricis arenariae),
Seifenkrautwurzel, von jedem 2 Loth,
Bittersüßstengel 1 Loth.

Dieses alles zerschnitten und wohl untereinander gemengt; wird eine Handvoll mit 1 Maaß Wasser zum Tranke gekocht.

Oder

Man nehme:

Pomeranzenblätter 1 Loth,
Wollkraut 2 Loth,
Frauenhaar (capill: veneris) 2 Loth,
Huflattigkraut ½ Loth,
Gundelreben (Glecoma hederacea),
Krausemünze, von jedem 1 Quent.,
Süßholzwurzel 1 Loth,
Queckenwurzel 6 Quentchen,
Sassafrasholz 1 Loth,
Zimmetrinde 1 Quentchen,
Pomeranzenschaalen,
Citronenschaalen,
Anissaamen, von jedem 1 Loth.

Alles zusammen geschnitten und zerstoßen und wohl untereinander gemengt, zum Gebrauche 1 Hand voll mit 2 Schoppen Wasser eine Viertelstunde lang gekocht, dann durchgeseiht, und nach Belieben den Tag hindurch getrunken.

Englischer Gesundheitsthee.

Man nehme:

Kalmuswurzel,
Pomeranzenblätter,
Pfeffermünzkraut, von jedem 2 Loth,
gemeine Kamillenblumen 12 Loth,
Isopkraut,
Skabiosenkraut, von jedem 4 Loth,
Galgantwurzel,
Sassafrasholz, von jedem 1 Loth,
süße Costuswurzel 3 Quentchen,
Kubeben 1½ Loth,
Sternanissaamen 2 Quentchen.

Alles zerschnitten und zerstoßen, untereinander gemengt, und soviel man mit fünf Finger fassen kann, mit 1½ Schoppen Wasser zu 1 Schoppen eingekocht, den Tag hindurch getrunken.

Tränke für die Brust.

Man koche nachfolgende Brustspezies jedesmal bis zur Hälfte ein, indem die Wirksamkeit hauptsächlich in den Extrativ- und Schleimtheilen enthalten ist.

Man nehme:

Huflattigkraut 4 Loth,
Süßholzwurzel 2 Loth,
Anissaamen,
Klatschrosen, von jedem 2 Quent.

Zerschnitten und zerstoßen wird auf 1 Schoppen Thee der sechste Theil davon genommen.

Oder

Man nehme:

Altheewurzel,
Huflattigkraut, von jedem 2 Loth,
Alantwurzel,
Süßholzwurzel,
Wohlverleihblumen,
Mohnsaamenköpfe, von jedem 1 Loth,

Wenn dieses zusammen gestoßen und zerschnitten worden, so werden auf 2 Schoppen eine starke Handvoll genommen, auch kann man diesem Tranke etwas zerschnittene Feigen, Brustbeeren, kleine Rosinen, Zwetschen und feine Gerste zusetzen, wodurch sowohl die Wirkung erhöht, als der Geschmack verbessert wird.

Erweichende Spezies zum Breiumschlag.

Man nehme entweder Waitzenkleie und Leinsaamen, von jedem gleiche Theile, Letzteren gepulvert, und mische beides untereinander.

Oder

Man nehme:
Huflattigkraut,
Pappelkraut,
Wollkraut,
Bocksbornsaamen,
Leinsaamen, von jedem gleiche Theile.

Dieß wird geschnitten und zerstoßen, wohl untereinander gemischt, und gleichwie auch das Vorhergehende, mit Wasser oder Milch zu einem Breiumschlag gekocht, und warm auf die Erhärtungen aufgeschlagen.

Letztere Spezies können auch zu trockenen Bähmungen, wie die nachfolgenden angewandt werden, wenn äußere Nässe dem Patienten nicht zuträglich ist.

Zertheilende Spezies.

Man nehme:
Wermuthkraut,
Krausemünze,
Kamillenblumen, von jedem gleiche Theile,

zerschneide und menge sie untereinander. In manchen Fällen setzt man mit gutem Nutzen etwas gepulverten Kampfer dazu.

Gewürzhafte stärkende Spezies für Bäder.

Man nehme:

Wermuthkraut,
Krausemünze von jedem 6 Unzen,
Pfeffermünze,
Dostenblumen,
Quendel von jedem 4 Unzen,
Kamillenblumen 8 Unzen,
Citronenschaalen 2 Unzen,
Gewürznelken 1 Unze,
Lavendelblumen 3 Unzen.

Alles durch Schneiden und Stoßen gehörig verkleinert und untereinander gemischt, in gut verwahrten Gefäßen aufbewahrt, und etwa die Hälfte oder den dritten Theil zu einem Bade genommen.

Mittel gegen den Magenkrampf.

1) Man nehme während des Krampfübels, ohngefähr drei bis vier Tropfen ätherisches

Kümmelöhl in einem Eßlöffel voll Arak Rum, Kirschengeist oder sonst einem starken Branntwein; so wird man in den meisten Fällen, die gewünschte Wirkung verspüren und auf lange von diesem Uebel befreit bleiben

2) Man nehme:
1½ Loth kurrassao Pomeranzenschalen,
3 Quentchen Kalmuswurzel,
1 Quentchen Galgantwurzel,
3 Stück Gewürznelken.

Dieses stoße und schneide man gröblich binde es in ein reines Leinentüchlein, und koche es eine Viertelstunde lang in einer halben Maas vom besten rothen oder weißen Wein, und diesen in einer Flasche wohlverstopft aufbewahrt, dann Morgens und Abends ein Weinglas voll davon getrunken.

Mittel gegen das Scharlachfieber oder rothe Friesel.

Man nehme
1 Gran Bergsturmhut-Extrakt löse dieses in:
6 Loth Wasser und setze
1 Loth Pomeranzensyrup hinzu.

Hiervon gebe man dem Patienten dreimal täglich einen Theelöffel voll, wird aber die Hitze und Unruhe steigender und heftiger, so vermische man 3 Tropfen von nachstehender Kaffeetinktur mit Wasser, und gebe dieses dem Patienten ein.

Diese Kaffeetinktur wird bereitet, indem man ein Loth fein gestoßenen rohen Kaffee mit 2 Loth rectifizirten Branntwein, einige Tage in der Sonnen- oder Ofenwärme digerirt, dann auspreßt, filtrirt und wohl verstopft aufbewahrt.

Mittel für Verrenkungen.

Man reibe sich mit halb Seifen- und halb Kampferspiritus die verrenkten Stelle fleißig ein.

Oder man bediene sich der flüchtigen Salbe aus:

1 Loth Baumöhl,
1 Quentchen Salmiakgeist und
½ Skrupel Kampfer.

Oder man gebrauche den, unter den Gichtmitteln schon angeführten und beschriebenen, Opodeldock.

Kopfschmerzen zu heben.

Sie sind sehr verschiedener Art, und müss
nach der Erkenntniß derselben behandelt w
den; die Meisten bedürfen ärztlicher Beihül

Kopfschmerzen von Vollblütigkeit, we
den gehoben:

Durch leichte Aderlässe, sorgfältige D
im Essen und Trinken, indem man alles
Nahrhafte, Geistige und Gewürzhafte meid
und nur von einfachen, leicht verdaulich
Speisen lebt, auch kann nachstehendes Pulv
und zuweilen nach Umständen, ein lauwarm
Senfbad gebraucht werden.

Man vermische:
1 Loth präparirten Weinstein,
1 Quentchen Salpeter und
2 Loth Zucker und
1 Tropfen Citronenöhl.

Hiervon nehme man täglich dreimal
Messerspitz voll mit Wasser.

Auch dienen bei heftigem Schmerz, U
schläge von Essig und Wasser, welche m
auf die Stirne macht.

Mittel für Kopfkrämpfe, Krampfkopfschmerz.

Man mache sich Aufschläge von folgendem Breiumschlag.

Man schütte auf:

¼ Pfund Kamillen,
4 Loth Baldrianwurzel,
1 Quentchen Theriack,

so viel siedendes Wasser, daß es einen dicken Brei bildet, welchen man in Leinwand geschlagen, noch lauwarm aufschlägt.

Innerlich gebrauche man gegen den Kopfkrampf folgendes. Man übergieße mit ½ Schoppen siedendem Wasser, 1 Loth Baldrianwurzel, lasse es eine Stunde lang in der Wärme ausziehen, und schütte darunter 30 Tropfen Teufelsdrecktinktur, versüße es mit 2 Loth Zucker und nehme stündlich 1 Eßlöffel voll davon.

Kopfschmerzen, von unter der Hirnschale angehäuftem Queckſilber.

Es finden diese Kopfschmerzen nur bei solchen Personen statt, welche sich durch Ausschweifung in der Liebe Krankheiten zugezogen

haben, welche durch Merkurialmittel geheilt werden mußten. Ihnen nützen Bäder, worinnen Schwefelleber gelößt worden, nebst dem innern Gebrauch der Schwefelleber, in Pillenform verabreicht.

Zum Beispiel:

2 Quentchen Schwefelleber,
½ Quentchen Baldrianextrakt und
3 Gran Kampfer,

zu einer Pillenmasse verarbeitet, und daraus 3 Gran Pillen geformt, von welchen täglich dreimal 6 Stücke zu nehmen sind.

Kopfschmerzen von Würmern in der Stirnhöhle.

Ohne Bedenken kann man hierzu Einspritzungen oder Einschnupfen von folgenden Mitteln gebrauchen. Als Mandel- oder Leinöhl, in welchen etwas Teufelsdreck aufgelößt worden. Absude von Wermuth, Andorn, Betonienblätter, Angelikawurzel, auch blos warme Milch.

Mit besonderer Vorsicht aber gebraucht man zu Einspritzungen, den Saft des Knoblauchs unter Milch gemischt.

Mittel für Zahnschmerzen.

Wenn die Zähne nicht hohl sind, so ist das Beste, man ziehe hinter einem Ohre oder im Nacken ein Vesikator, oder man binde ein Kamillensäckchen mit etwas Kampfer untermischt, auf die schmerzende Seite.

Sind die Zähne hohl, so lege man Baumwolle, welche mit Gewürznelkenöhl, Opiumtinktur, Kölnisch Wasser, Bertramtinktur, Hofmännischen Oehllebensbalsam getränkt worden.

Das Wachsen der Haare zu befördern.

Man nehme hierzu die unter den Pomaden angeführte Pomade, für den Haarwuchs zu befördern, und mische derselben noch auf 3 Loth Pomade:

½ Quentchen Muskatöhl und
1 Quentchen Rosmarinöhl bei.

Bei nicht starkem Ausfallen des Haars, ist auch die Pomade schon für sich hinreichend.

Vertilgung der überflüssigen Haare auf der Haut.

Man vermische:

1 Loth Auripigment,

1 Loth Silberglätte mit
4 Loth geschabter Seife,

mache mit Wasser einen Teig oder feste Masse daraus, und bringe etwas davon auf die Stelle, wo der Misstand der Haare ist; nachdem es etwas darauf abgetrocknet ist, reibe man die Stelle mit einem wollenen Lappen ab, wobei die Haare mit weggehen, und wasche sich nachher mit warmem Wasser und Seife recht rein ab.

Rothe Haare blond zu färben.

Man nehme den aus frischem Wegbreit gepreßten Saft, und vermische 8 Loth desselben mit ½ Loth venitianischer Seife, hiermit werden die Haare öfters durchkämmt, so färben sie sich blond.

Rothe Haare schwarz zu färben.

Hierzu bediene man sich eines Bleikammes, welchen man in Essig taucht und die Haare damit durchkämmt; dieses ist besonders für Backen- und Schnurbärte anwendbar.

Anders aber und schneller färbt man die Haupthaare, indem man 6 Gran Höllenstein in ½ Schoppen Wasser auflößt, und mit diesem Wasser die Haare durchkämmt.

Pferdehändler bedienen sich dieses Mittels, weiße oder falbe Pferde schön zu zeichnen, indem sie mit einer stärkeren Lösung die Stellen, welche schwarz werden sollen, bedupfen.

Einige Mittel aus der Thierheilkunde, für Oekonomen und Pferdebesitzer.

Mittel, die Hufe der Pferde in ihrem Wachsthum zu befördern, sie gesund zu erhalten, von Warzen und ähnlichen äußern Uebeln zu heilen.

1) Man nehme:

1 Pfund Schweinenschmalz,
2 Loth Honig,
2 Loth Leinöhl,
8 Loth Wachs,
8 Loth Talg,
1 Pfund Fichtenharz,
1 Loth Schwefel,
1 Loth Grünspan,
16 Loth weiße Rüben,
3½ Pfund große rothe und schwarze Erdschnecken.

Die im Frühjahre gesammelten Erdschnecken, läßt man in einem Topfe mit etwas Salz, so lange für sich sieden, bis sie eine Gallerte bilden; nun setzt man das Schmalz, Talg,

den Honig, das Leinöhl, das Wachs und die auf einem Reibeisen zermalmten Rüben hinzu, und kocht dieß Gemenge so lange bei gelindem Feuer und stetem Umrühren, bis es eine Salbenkonsistenz angenommen hat. Jetzo setzt man das Harz, den Schwefel und Grünspan im vorher verkleinerten Zustande dazu, und nachdem Alles zerschmolzen ist und eine gleichförmige Masse bildet, gießt man die nun fertige Salbe durch Werg, und bewahrt sie zum Gebrauche auf.

2) Man schmelze über gelindem Feuer in einem kupfernen Kessel, folgende Gegenstände untereinander.

Als: 16 Loth gelbes Wachs,
16 Loth Unschlitt oder Talg,
16 Loth fein geschabte Rinde von Hollunder,
8 Loth geschnittene Sevenbaum-Blätter,
4 Loth Terpentin,
4 Loth Schmalz,
4 Loth weiße Zwiebeln,
1 Loth Mehl,
1 Loth Salz und
1 Loth Grünspan.

Wenn die Zwiebeln und die übrigen vegetabilischen Stoffe erhärtet sind, und keine

wässerigte Dämpfe und Blasen aus der Masse aufsteigen, so gießt man die alsdann fertige Salbe durch Werg, welches man über einen vorher erhitzten Seihlöffel ausgebreitet hat, und verwahrt die erkaltete Salbe in steinernen Töpfen zum Gebrauch auf.

3) Zu diesem werden:

1 Pfund Wachs,
1 Pfund Pech,
1 Pfund Butter,
1½ Pfund Talg,
16 Loth Terpentin,
16 Loth Baumöhl und
1 Pfund frische Zwiebeln,

klein geschnitten, und in einem kupfernen Kessel, untereinander so lange geschmolzen, bis die Zwiebeln erhärtet sind; worauf das Ganze durch Werg gegossen, und zum Gebrauch aufbewahrt wird.

4) Man nehme hierzu:

16 Loth Wachs,
16 Loth weißes Harz,
1 Pfund Butter,
1 Pfund Terpentin.

Man lasse nun diese Materialien in einer kupfernen Pfanne über gelindem Feuer schmel-

zen, setze dann ein Quentchen gestoßenen Grünspan zu, gieße die geschmolzene Masse durch Werg, und rühre sie bis zum völligen Erkalten mit einem Spatel von Holz um, worauf man sie aufbewahrt.

Bei Anwendung dieser Salbe, raspele man den kranken Huf des Pferdes vorher etwas ab.

5) Folgende Salbe wird aus nachstehenden Materialien zusammengesetzt:

Lorbeeröhl,
Baumöhl,
Wachholderöhl,
Vitriolöhl (konzentrirte Schwefelsäure),

werden zu gleichen Theilen, in einem steinernen Gefäße, bei gelindem Feuer vorsichtig gemischt; so daß man das Vitriolöhl zuletzt und nur in kleinen Portionen zumischt, und die Masse wohl untereinander rührt. Der Huf des Pferdes muß, bei Anwendung dieser Salbe, vorher wohl gereiniget, und die Salbe mit einer Feder aufgetragen werden; nachher erhitzt man den Huf mit einem glühenden Eisen.

Aegyptiakſalbe für faulende Wunden und Geſchwüre.

Man nehme:

Grünſpan ½ Pfund,
Honig 16 Unzen,
Weineſſig 8 Unzen.

Dieſes bringe man in einen kupfernen Keſſel, und koche unter beſtändigem Umrühren ſo lange, bis es die Syrupsdicke erhalten hat. Dieſer Grünſpanſauerhonig wird mit Charpie auf die bösartigen Wunden gelegt, wo er nicht nur Fäulniß widrig, ſondern auch ſehr heilend wirkt.

Freßpulver für Pferde.

Man nehme:

Kalmuswurzel,
Entianwurzel,
Alantwurzel, von jedem 4 Unzen,
Angelikawurzel 2 Unzen,
Bocksbornſaamen (Foenum graecum) 6 Unzen,
Wermuthkraut 3 Unzen,
Pomeranzenäpfel 1 Unze,

Zittwerwurzel 1 Loth,
Leberfarbige Aloe 1 Quentchen.
venetianischen Theriak 2 Quentchen.

Wenn alle diese Gegenstände zu einem gröblichen Pulver gestoßen, und wohl untereinander gemischt worden, so giebt man den Pferden, oder auch dem Rindvieh, vor der Fütterung drei bis vier Eßlöffel voll ein, wodurch ihre Freßlust erregt, und die Verdauung befördert wird. Auch gesundem Vieh kann man täglich einige Löffel voll geben, wodurch man sie vor mancher Krankheit sichert; Schweinen gebe man, wenn sie zur Mast bestimmt sind, gleichfalls etwas von diesem Pulver unter ihr Getränk, und sie werden dadurch zu einem gesunden Fleische gelangen, als auch vor Hautkrankheiten gesichert seyn.

Strengel-Pulver für Pferde.

Man nehme:
Bocksbornsaamen,
Gerstenmehl, von jedem 8 Loth,
Althäwurzel,
Süßholzwurzel,
Isländisches Moos,

Lorbeeren, von jedem 4 Loth,
Wohlverleihblumen 2 Quentchen,
Goldschwefel 1 Quentchen.

Alles zu einem gröblichen Pulver gestoßen und wohl untereinander gemischt. Davon dem Pferde täglich dreimal zwei starke Eßlöffel voll eingegeben.

Latwerge für den Strengel der Pferde.

Man nehme:

gestoßene Kamillenblumen,
Huflattigkraut,
Althäwurzel, von jedem 6 Loth,
Haselwurzel,
Lorbeeren,
Bocksbornsaamen, jedes 4 Loth,
Schwefelblüthe 2 Loth,
Teufelsdreck ½ Loth,

Dieses zu einem gleichförmigen Pulver verarbeitet, und dazu 2 Unzen Hollerlatwerge, nebst so viel Honig gemischt, als zu einer Latwerge nothwendig ist, und dem kranken Pferde davon öfteres den Tag 2 Eßlöffel voll eingegeben.

Abführend reinigender Trank für Pferde und Rindvieh.

Man nehme:

2 Loth Salpeter,
16 Loth Glaubersalz,
8 Loth Schwefelblüthe,
6 Loth Weinstein,
6 Loth Haselwurzel.

Dieses in gepulvertem Zustande mit 2 Schoppen Molken angerührt, und dem Thiere eingeschüttet. Man hüte bei dem Gebrauche dieses Trankes das Vieh vor dem Luftzuge.

Pulver gegen die blaue Milch der Kühe.

Man nehme:

Eichenblätter,
Sanikelkraut,
Schafgarbenkraut, von jedem ½ Pfund,
Tormentillwurzel ½ Pfund,
Armenischen Bolus,
Alaun, von jedem 8 Loth.

Alles dieses zu einem gröblichen Pulver zerstoßen, untereinander gemischt, und dem Vieh zweimal täglich 1 Loth desselben in Essig eingegeben.

Kühltrank für erhitztes und dadurch erkranktes Vieh.

Man nehme:

6 Loth Salpeter.
6 Loth Weinstein,
4 Loth Englisch Salz,
2 Loth gepulverten Sevenbaum und
1½ Schoppen starkes Petersilienwasser.

Die Salze werden in dem Wasser aufgelößt, und die übrigen Gegenstände in gepulvertem Zustande beigemischt, wohl untereinander geschüttet, und so dem erhitzten, besonders am Stallen leidenden Vieh eingeschüttet.

Lakir-Bissen für kräftige Hunde.

Man nehme:

1 Quentchen gebrannten Alaun,
2 Quentchen gestoßene Jallappenwurzel,
2 Quentchen gestoßene Nießwurzel,
3 Loth Spießglanzoxid,
4 Loth Schwefelblüthe.

Dieses zu Pulver gemacht, wohl untereinander gemischt und mit:

2 Quentchen Theriak,
1 Loth Wachholder-Latwerge,
2 Loth Honig,

zu einer Masse verarbeitet, woraus dreißig Bissen bereitet, und diese in Süßholzpulver walzt. Davon gebe man den Hunden täglich ein Stück ein, bis sie vom Aussatze rein sind.

Vierter Abschnitt.

Kunstfeuerwerkerei und dahin einschlagende Gegenstände, als Pulver, Schrot, Metallmischung für die Geschütze ꝛc. ꝛc.

Metallmischungen.

Bronze.

Besteht aus einem Theil Zink, und drei Theilen Kupfer.

Glockenspeise.

Besteht aus 12 bis 20 Theilen Zink und 100 Theilen Kupfer.

Stückgut oder Kanonenmetall.

Besteht entweder aus 9 bis 12 Theilen Zink und 100 Theilen Kupfer.

Oder

aus $88^{2}/_{6}$ Theile Kupfer,
$4^{19}/_{26}$ Theile Zink,
$2^{34}/_{143}$ Theile Blei,
$2^{9}/_{23}$ Theile Spießglanz.

Messing.

Englisches Messing besteht aus 40 Theilen Zink und 60 Theilen Kupfer. Casseler Messing besteht aus 50 Theilen Zink und 60 Theilen Kupfer. Messing aus dem Harzgebirge besteht aus 30 Theilen Zink und 45 Theilen Kupfer. Französisches Messing besteht aus 35 Theilen Zink und 46 Theilen Kupfer. Schwedisches Messing besteht aus 30 Theilen Zink und 46 Theilen Kupfer.

Schrot Bereitung.

Wird bereitet, indem man 10 Centner hartes- und 10 Centner weiches Blei mit $^{3}/_{4}$ Pfund Auripigment abbrennt, nachdem man es geschmolzen hat. Oder will man blos hartes Blei anwenden, so brennt man 10 Centner mit $^{1}/_{2}$ Pfund Auripigment ab, weiches aber nur mit $^{1}/_{4}$ Pfund.

Man hat bei der Schrotbereitung folgend Arbeiten und Geräthschaften.

In einem eingemauerten eisernen Kessel welcher mit einem wohlziehenden Schornstei versehen ist, schmilzt man das für Schrot b stimmte Blei, und wenn dasselbe in gehörige Fluß gekommen, schüttet man nach obiger Verhältniß das dazu bestimmte Auripigmen darein, worauf sich dieser auf der Oberfläch des Bleis anzündet, und mit einem knoblauch artigen Geruch und grauem Dampfe verflüch tiget, jedoch muß währenddem die Mas fortwährend umgerührt werden, wobei ma sich das Gesicht verwahre, um nichts vo den Dämpfen einzuathmen, welche dem Kö per höchst nachtheilig sind. Ist das Verbren nen vollkommen beendet, so lasse man da Ganze nun zum Ausgusse ruhig fließen.

Das Ausgießen bedarf nach der Nummer des Schrots, welchen man haben will, eine eisernen Durchschlag oder Seihlöffel, welche über einen Wasserbehälter in senkrechter Rich tung befestigt ist, so, daß das durch die Löche fallende Blei, stets in den Wasserbehälte tropfe, und daselbst seine völlige Abkühlun finde; je höher das Blei zu fallen hat, eh es das Wasser erreicht, desto schöner abgerunde

bildet sich der Schrot, daher man sich zu dieser Arbeit gerne eines Thurmes bedient.

Nun um den Ausguß zu fördern, belege man den Seihlöffel oder Durchschlag 2 Fingerdick etwa, mit dem auf dem Bleie schwimmenden Bleioxid und schöpfe mit einem Löffel immerwährend fließendes Blei auf, bis die sämmtliche Bleimasse zu Schrot gebildet und der Kessel leer geworden.

Nun kommt man an das Sortiren der Schrote, welches durch 10 bis 12 aufeinander gesetzte Blechsiebe geschieht, von welchen jedes eine Schrotnummer in seinen Löchern bildet, so daß das oberste Sieb die größten das Unterste die kleinsten Löcher enthält. Werden die Schrote nun auf das oberste Sieb geschüttet, so sortiren sich durch Schütteln der Siebe die einzelnen Sorten, welche man nun abgesondert in den Sieben findet.

Nun hat man noch die letzte Arbeit, nehmlich das Schwärzen und Glätten. Es geschieht in einem, mit einer Gurgel und Welbaum versehenen, Fäßgen, worin man die Schrote mit Zusatz von etwas Wasserblei so lange herumtreibt, bis sie eine aschgraue Farbe mit schönem Glanze zeigen; und somit wären die Schrote fertig.

Pulver-Fabrikation.

Hierher gehört zuförderst: den Hauptbestan
theil desselben zu reinigen, welches der Sa
peter ist.

Man reiniget den Salpeter

indem man 20 Pfund Wasser siedend mach
und dieses über 16 Pfund Salpeter und
Loth gereinigte Pottasche gießt, das Auflös
durch Umrühren befördert, sodann die Lau
filtrirt, oder sich sedimentiren läßt, und al
dann bis zum Krystallisationspunkt einda
pfet, und zur Krystallisation hinsetzt. Reg
oder destillirtes Wasser dazu angewendet, e
höht die Reinheit des Salpeters. Auch se
ten einige Pulverfabrikanten auf 100 The
Salpeter 3 Theile Alaun bei der Auflösun
desselben zu.

Methologie des Salpeter

Der reine Salpeter löst sich in 7 Theil
kaltem, oder in gleichen Theilen kochende
Wasser auf. Die Form seiner Krystallen sin
sechsseitige Säulen. Sein Geschmack ist kü

lend und milde. Er erzeugt bei der Auflösung in Wasser, Kälte, und entwickelt beim Schmelzen Sauerstoffgas, und bei anhaltendem Schmelzen bleibt als Rückstand reines Kali. Mit entzündlichen Substanzen verpuft er und wird schnell zersetzt. Unedle Metalle erleiden durch ihn im Feuer eine Oxidation, und Schwefelsäure scheidet aus ihm die Salpetersäure.

Kennzeichen seiner Güte.

Salzsaurer Baryt und salpetersaure Silberauflösung dürfen ihn nicht trüben.

Schießpulver.

Dasselbe wird bereitet aus Salpeter, Schwefel und Kohlenstaub, welche durch eine äußerst feine Zerreibung und Vermengen dieser Stoffe, sodann das Schießpulver bildet. Man hat hierzu Mühlen, wo dieses durch ein Walzenwerk verrichtet wird; alsdann kommt das etwas befeuchtete Pulver in die Körnmaschiene; eine Vorrichtung, wo die Pulvermasse durch ein feines Sieb getrieben, sich zu Körnern formt, welche zuletzt noch in einem Granulirfasse geglättet, und völlig abgerundet werden.

Durch die verschiedenen quantitativen Verhältnisse der Ingredienzen zu einander, welche dazu gewählt werden, entstehen sofort die verschiedenen Pulversorten, welche ich hier aufzustellen geeignet finde, und wohl manchen Pulverfabrikanten, als Feuerwerker willkommen und nützlich seyn wird.

Zum gewöhnlichen Schießpulver werden genommen.

75 Theile Salpeter,
12½ Theile Kohlen,
12½ Theile Schwefel.

Zum französischen Musketenpulver.

100 Theile Salpeter,
15 Theile Schwefel,
18 Theile Kohlen.

Kanonen Pulver, stärkste Sorte.

100 Theile Salpeter,
25 Theile Schwefel,
25 Theile Kohlen.

Kanonen-Pulver, gewöhnliches in England.

100 Theile Salpeter, 20 Theile Schwefel, 24 Theile Kohlen.

Kanonen-Pulver, gewöhnliches in Deutschland.

32 Theile Salpeter, 7 Theile Schwefel, 9 Theile Kohlen.

Deutsches Jagdpulver.

32 Theile Salpeter, 6 Theile Kohlen, 4 Theile Schwefel.

Französisches Jagdpulver.

75 Theile Salpeter, 16 Theile Kohlen, 9½ Theil Schwefel.

Hamburger Jagdpulver.

75 Theile Salpeter, 15 Theile Kohlen, 15 Theile Schwefel.

Chinesisches Jagdpulver.

16 Theile Salpeter, 8 Theile Kohlen, 4 Theile Schwefel.

Oder

16 Theile Salpeter, 3 Theile Kohlen, 2 Theile Schwefel.

Schwedisches Jagdpulver.

75 Theile Salpeter, 9 Theile Kohlen 19 Theile Schwefel.

Anwendung des Pulvers zu der Kunstfeuerwerkerei.

Farbenfeuer, rothes.

Man vermische: 16 Loth Salpeter, 3 Loth Pulverstaub, 1 Loth Holländischen Kienruß.

Purpurrothes Feuer.

Man löse 1 Quentchen salzsaure Strontionerde in 1 Unze Weingeist auf.

Gelbrothes Feuer.

Man vermische: 5 Theile salpetersaures Natrum, 1 Theil Schwefel, 1 Theil Kohlen.*)

Grünes Feuer.

Man vermische: 1 Theil Salmiak mit 2 Theilen Grünspan und 2 Theilen weißem Harz.

Zeusiggrünes Feuer.

Man löse in 1 Loth Weingeist ½ Quentchen Boraxsäure.

---

*) Diese Mischung brennt in einer metallenen Röhre dreimal so lang, als eine Mischung der Art mit gewöhnlichem Salpeter.

Seladongrünes Feuer.

Man löse: 1 Quentchen salpetersaures Kupfer in 1 Loth Weingeist auf.

Gemeines, grünes Feuer.

Giebt die Vermischung von gleichen Theilen Salmiak und Grünspan.

Blaues Flammfeuer.

Giebt der gewöhnliche Weingeist für sich.

Licht- oder schön hellblaues Feuer.

Man vermische: 1 Quentchen Arsenik mit 2½ Quentchen Zasern.

Königsblaues Feuer.

Man vermische: 1 Loth blauen Vitriol mit ½ Loth Salmiak.

Rothes Feuer zu Einsätzen.

Man setze der Einsatzmasse gleiche Theile Kohlen und Kampfer zu.

Desgleichen Purpurfarben.

Dem Einsatz giebt man einen Zusatz von 1 Quentchen Wismuth und 2 Quent. Zasern.

Weißes Feuer.

Man läßt die Kohlen aus dem Pulversatz weg.

Blendend weißes Feuer.

Man setzt dem Einsatz $^1/_{100}$ Theil Zinkblumen zu,

Dunkelweißes Feuer.

Man setzt $^1/_{72}$ Spießglanz dem Feuersatz zu.

Indianisches weißes Feuer.

Man nehme: 24 Theile gereinigten Salpeter, 7 Theile Schwefelblüthe, 2 Theile rothen Arsenik.

Jedes erst für sich klein gerieben und dann untereinander gemischt.

Mischungen, oder Sätze für Lanzenfeuer in verschiedenen Farben.

Weiße Feuerlanzen.

Man nehme: 16 Loth Salpeter, 8 Loth Schwefel, 4 Loth Pulverstaub.

Gelbe Feuerlanzen.

Man nehme: 16 Loth Salpeter, 16 Loth Pulverstaub, 8 Loth Schwefel, 8 Loth Bernstein.

Dunkelgelbe Feuerlanzen.

Man nehme: 16 Loth Salpeter, 16 Loth Pulverstaub, 4 Loth Schwefel, 4 Loth Harz, 4 Loth Bernstein.

Grünliche Feuerlanzen.

Man nehme: 16 Loth Salpeter, 6 Loth Schwefel, 6 Loth Spießglanz, 6 Loth Grünspan.

Rosenfarbene Feuerlanzen.

Man vermische: 16 Loth Salpeter, 3 Loth Kohlenstaub, 3 Loth Bernstein, 3 Loth Lycopodium (Bärlapsaamen).

Militär Feuerlanzen.

Man nehme: 16 Loth Salpeter, 9 Loth Schwefel, 5 Loth Pulverstaub, 1 Loth Antimonium.

Farbige Lunten.

Man nehme: 6 Loth Salpeter, 48 Loth Schwefel, 3 Loth Spießglanz, 3 Loth Genever Gummi.

Feuer Einsätze.

Ordinäres Feuer.

Man nehme: 16 Theile Pulverstaub, 3 Theile Kohlenpulver.

Oder

Man nehme: 14 Theile Pulverstaub und 3 Theile Kohlenpulver.

Strahlenfeuer.

Man vermische: 16 Loth Pulverstaub mit 3 Loth pulverisirten Steinkohlen.

Schöneres Strahlenfeuer.

Man vermische entweder: 16 Theile Pulverstaub, 2 Theile Goldsand.

Oder

16 Theile Pulverstaub, 3 Theile Goldsand.

Vermischtes Strahlenfeuer.

Man vermische entweder: 16 Loth Pulverstaub, 1 Loth Steinkohlen, 1 Loth Goldsand.

Oder

16 Theile Pulverstaub, 1 Theil Steinkohlen, 2 Theile Goldsand.

Strahlend- und Brillantfeuer.

Man vermische entweder: 10 Loth Salpeter, 16 Loth Pulverstaub, 1 Loth Kohlen, 2 Loth Schwefel, 5 Loth Stahlfeil 1te und 2te Sorte.

Oder

16 Theile Salpeter, 16 Theile Pulverstaub, 3 Theile Schwefel, 2 Theile Kohlen, 6 Theile Stahlfeil von gemischten Sorten.

Bengalisches Feuer.

Man vermische: 16 Theile Salpeter, 6 Theile Schwefel, 4 Theile Spießglanz.

Chinesisches Feuer zum Stillstehen.

Entweder man vermische: 16 Loth Pulverstaub, 8 Loth Salpeter, 3 Loth Kohlen, 3 Loth Schwefel, 10 Loth gestoßenes Gußeisen 2te Sorte.

Oder

12 Loth Salpeter, 16 Loth Pulverstaub, 3 Loth Kohlen, 3 Loth Schwefel, 12 Loth gestoßenes Gußeisen kleinster Sorte.

Chinesisches Feuer zum Umgehen.

Entweder man vermische: 16 Loth Salpeter, 2 Loth Kohlen, 4 Loth Schwefel, 12 Loth Pulverstaub, 6 Loth Gußeisen 1te Sorte.

Oder

16 Theile Salpeter, 3 Theile Kohlen, 5 Theile Schwefel, 12 Theile Pulverstaub, 7 Theile Gußeisen 1te Sorte.

Griechisches Feuer.

Man nehme: 16 Loth Salpeter, 8 Loth Schwefel, 4 Loth Schwefeläther.

Wird fest in eine Hülse oder Rohr eingeschlagen.

Brillantfeuer für stillstehende Sonnen.

Man vermische dazu: 16 Loth Pulverstaub und 5 Loth Stahlfeile.

Jasmin- oder Rosetten-Feuer.

Man nehme: 16 Loth Pulverstaub, 6 Loth gestoßenes Gußeisen 1te Sorte.

Schmelzzeuge von verschiedener Farbe zum Ueberziehen.

Weißes Schmelzzeug.

Man nimmt dazu: 16 Pfund Schwefel, 4 Pfund Salpeter, 4 Pfund Pulverstaub, 3 Pfund Kornpulver, 1 Pfund Unschlitt, ½ Pfund Terpentinöhl.

Weißes Schmelzzeug, um mit Flachs überstrickte Bomben äußerlich zu überziehen.

Man vermische: 16 Loth Salpeter, 8 Loth Schwefel, 6 Loth Pulverstaub.

Blauweißes Schmelzzeug.

Man vermische: 16 Loth Salpeter, 8 Loth Schwefel, 4 Loth Antimonium, 2 Loth Pulverstaub.

Schmelzzeug mit gelber Farbe.

Man vermische: 16 Loth Salpeter, 7 Loth Schwefel, 2 Loth Harz, 1 Lycopodium.

Brandröhren-Satz.

Werden gefüllt mit einer Mischung von 7 Theilen Mehlpulver, 5 Theilen Salpeter, 3 Theilen Schwefel.

Weiße Sterne zur Ladung der Bomben und Aufsatz zu Raketen.

Man nehme: 16 Loth Salpeter, 8 Loth Schwefel, 3 Loth Pulverstaub.

Oder zu lebhafterem Weiß.

Man nehme: 16 Loth Salpeter, 7 Loth Schwefel, 4 Loth Pulverstaub.

Fixsternen-Satz.

Man nehme: 16 Loth Salpeter, 4 Loth Schwefel, 4 Loth Pulverstaub, 2 Loth Antimonium.

Andere lebhaftere Fixsterne.

Man nehme: 12 Loth Pulverstaub, 12 Loth Salpeter, 6 Loth Schwefel, 1 Loth Spießglanz.

Farbige Fixsterne.

Man nehme: 16 Loth Pulverstaub, 6 Loth Schwefel, 2 Loth Spießglanz.

Sterne für Goldregen.

Man nehme: 16 Loth Salpeter, 10 Loth Schwefel, 4 Loth Kohlenstaub, 16 Loth Pulverstaub, 2 Loth Holländischen Kienruß.

Gelber Feuerregen.

Man vermische: 16 Loth Salpeter, 8 Loth Schwefel, 2 Loth Kohlenstaub, 2 Loth Kienruß, 4 Loth Pulverstaub.

Magischer Feuerregen.

Man vermische: 8 Loth Salpeter, 16 Loth Pulverstaub, 2 Loth Kohlenpulver, 3 Loth Schwefel, 10 Loth Gußeisen feinster Sorte.

Feuerregen für Lodoiska.

Man nehme dazu: 16 Loth Salpeter, 8 Loth Pulverstaub, 2 Loth feine Kohlen, 4 Loth Schwefel, 2 Loth Steinkohlen.

Leuchtkugeln.

Bedürfen zum trocknen Zeuge: 2 Loth Pulver, 8 Loth Salpeter, 3 Loth Schwefel.

Zum Schmelzzeuge.

Bediene man sich des früher angegebenen.

Schönere Leuchtkugeln.

Bedürfen zum trocknen Zeuge: ½ Loth Mehlpulver, 2 Loth Salpeter, ½ Loth

Schwefel, ½ Loth Harz, ½ Loth Kornpulver, ⅔ Sägespäne.

Zum Schmelzzeuge nehme man: 4 Loth Mehlpulver, 3 Loth Schwefel, 2 Loth Salpeter.

Feuerkugeln.

Man nehme dazu: 13 Theile Salpeter, 3 Theile Schwefel, 17/32 Theile Harz, 7/16 Theile Sägespäne, 9/16 Theile Kohlenstaub.

Brandkugeln.

Hierzu nehme man: 20 Theile Kornpulver, 1 Theil Hanf, 10 Theile Pech, 6 Theile Salpeter, 4 Theile Schwefel, 1 Theil Unschlitt, 2 Theile Leinöhl.

Rothe Feuerkugeln für Theater.

Man nehme dazu: 16 Loth Salpeter, 8 Loth Schwefel, 8 Loth Pulverstaub, 2 Loth Kienruß.

Der Mörser muß 11 Zoll Länge und unten eine Pulverkammer von 1½ Zoll im Durchmesser haben. Zum Hinauswerfen der Kugeln,

muß das Pulver 2 Quentchen betragen; die Ladung der Kugel muß behutsam geschehen, damit man sie nicht zerstößt.

Wasser-Granaten.

Man nehme dazu: 16 Loth Salpeter, 16 Loth Pulverstaub, 9 Loth Schwefel, 2 Loth Kampfer, 1 Loth Leinöhl.

Sie werden mit einer festen Masse oder einem Mordschlag gefaßt Auch können sie leicht geschossen werden.

Satz um Romanische Lichter zu werfen.

Entweder man nimmt: 16 Loth Salpeter, 6 Loth Kohlen, 3 Loth Schwefel,

Oder

16 Loth Salpeter, 8 Loth Kohlen, 6 Loth Schwefel.

Füllung in Feuerräder.

Man nimmt: 2 Theile Pulverstaub und 1 Theil Salpeter.

Oder

3½ Loth Pulver, 2½ Loth Salpeter, 1½ Loth Schwefel.

Schwärmer-Satz.

Entweder man nehme: 16 Loth Salpeter, 6 Loth Kohlen, 2 Loth Schwefel, 4 Loth Pulverstaub.

Oder

16 Theile Pulverstaub, 3 Theile Salpeter, 2 Theile Schwefel, ½ Theil Kohlen.

Schwärmer mit lebhafterem Feuer.

Entweder man nimmt: 15 Theile Salpeter, 4 Theile Schwefel, 2½ Theil Kohlen,

Oder

16 Theile Salpeter, 5 Theile Kohlen, 2 Theile Schwefel, 6 Theile Pulverstaub.

Schwärmer mit Sternchen.

Entweder man nehme: 5 Theile Pulverstaub, 16 Theile Salpeter, 8 Theile Schwefel, 2 Theile Spießglanz.

Oder

19¾ Theile Salpeter, 8⅝ Theile Schwefel, ⅝ Theile Kohlen, 2 Theile Spießglanz.

Brillant Schwärmer.

Man nehme: 16 Loth Salpeter, 2 Loth Kohlenpulver, 4 Loth Pulverstaub, 4 Loth Schwefel, 4 Loth Stahlfeil 1te Sorte.

Tafelsteig-Raketen.

Entweder man nehme: 16 Loth Salpeter, 6 Loth Kohlen, 4 Loth Schwefel.

Oder

16 Loth Salpeter, 7 Loth Kohlen, 4 Loth Schwefel.

Tafelsteigraketen von 30 Millimeter mit Brillantfeuer.

Entweder man nehme: 16 Loth Salpeter, 4 Loth Schwefel, 5 Loth Kohlen, 8 Loth Gußeisen letzter Sorte.

Oder

16 Loth Pulverstaub, 6 Loth Stahlfeil 2te Sorte.

Oder

16 Loth Pulverstaub, 7 Loth Stahlfe
3te Sorte.

Tafelraketen mit Chinesischem Feue

Entweder man nehme: 16 Loth Salpeter
2 Loth Kohlen, 4 Loth Schwefel, 6 Lot
Gußeisen 1te und 2te Sorte.

Oder

16 Loth Salpeter, 3 Loth Kohlen, 4 Lot
Schwefel, 7 Loth Gußeisen 3te Sorte.

Steigraketen zu 20 Millimeter.

Man nehme: 16 Loth Salpeter, 7 Lot
Kohlen, 4 Loth Schwefel.

Brillant Steigraketen zu 20 Milli-
meter.

Entweder man nehme: 16 Loth Salpeter
5 Loth Kohlen, 4 Loth Schwefel, 3 Lot
Stahlfeil 1te Sorte.

Oder

16 Loth Salpeter, 6 Loth Kohlen, 4 Lot
Schwefel, 4 Loth Stahlfeil 1te Sorte.

Steigraketen zu 20 Millimeter mit Indischem Feuer.

Man nehme: 6 Loth Schwefel, 4 Loth Kohlen, 16 Loth Salpeter, 3 Loth Arsenik.

Steigraketen zu 20 Millimeter mit Chinesischem Feuer.

Entweder man nehme: 16 Loth Salpeter, 4 Loth Kohlen, 3 Loth Schwefel, 3 Loth gestoßenes Gußeisen 1te Sorte.

Oder

16 Loth Salpeter, 5 Loth Kohlen, 3 Loth Schwefel, 4 Loth Gußeisen 2te Sorte.

Compositionen für Raketen von jedem Caliver und allen Jahrszeiten.

Einfache im Sommer.

Man nehme: 16 Theile Salpeter, 4 Theile Schwefel, 9 Theile Kohlen, 2 Theile Spießglanz.

Oder

36 Theile Salpeter, 8 Theile Schwefel, 14 Theile Kohlen, 3 Theile Spießglanz.

Raketen mit Strahlfeuer im Herbst.

Entweder man nehme: 1½ Theil Pulverstaub, 17 Theile Salpeter, 3½ Theil Schwefel, 8 Theile Kohlen, 2 Theile Spießglanz.

Oder

16 Theile Salpeter, 4 Theile Schwefel, 7½ Theile Kohlen, 3 Theile Spießglanz.

In nachfolgender Auseinandersetzung und Darstellung der vortheilhaften Zubereitung des Kunstfeuerwerke bediene man sich stets der hier einzeln bezeichneten Mischungen, welche stets im Verhältniß des Durchmessers, nach besonders damit angestellten Proben, angegeben sind. Je genauer diese Verhältnisse der Ingredienzen zusammen beobachtet, und die dazu nöthigen Hülsen in Betreff ihrer Größe und ihres Durchmessers mit Sorgfalt bearbeitet werden, um so schöner werden die bereiteten Gegenstände, und um so intressanter für das Auge ausfallen.

Steigraketen, einfache im Winter.

Entweder man nehme: 4 Theile Pulverstaub, 17 Theile Salpeter, 3½ Theil Schwefel.

Oder

11 Theile Salpeter, 1 Theil Schwefel, 4 Theile Kohlen.

Steigraketen zu allen Jahrszeiten.

Entweder man nehme: 8 Theile Salpeter, 1½ Theil Schwefel, 3 Theile Kohlen.

Oder

10 Theile Salpeter, 1½ Theil Schwefel, 4½ Theile Kohlen.

Ehrenraketen.

Man nehme: 2 Theile Pulverstaub, 10 Theile Salpeter, 2½ Theile Schwefel, 5 Theile Kohlenpulver, 5 Theile Gußeisen aller Sorten.

Ueber die Feuerwerkerei im Allgemeinen.

Man begreift darunter künstliche Verbindungen, nach Verhältniß der angegebenen Grundmischung, welche eine Hülse oder Rohr erfüllt.

Man hat drei Arten, die Kunstfeuerwerk darzustellen, als: die Stillstehende, die Umgehende und Aufsteigende.

Unter der ersten sind die Feuerlanze und stillstehende Sonnen, unter der zweiten die Turbillons und umgehende Sonnen, und unter der dritten die Raketen, Schwärmer, pot à feu, Sterne und Blumen begriffen; alle zusammen sind indessen blos auf die Kraft des Pulvers berechnet, welche zu regieren, künstlich zu leiten und zu verbinden, der Kunstfeuerwerker verstehen muß.

Zubereituug der Metall-Zuthaten.

Es ist hierbei nichts zu bemerken, als daß die Metalle rostlos, und fein gefeilt oder gestoßen seyn müssen. Man hat nöthig:

Feilspäne von Kupfer.

Sie geben grünliche Funken.

Feilspäne von Zink.

Diese geben eine schöne, blaue Farbe; indessen ist der Zink schwer zu feilen, besser daher zu granuliren.

Spießglanz.

Giebt eine blaue Flamme, es wird sehr fein gestoßen und durchgesiebt.

Bernstein Späne.

Giebt eine gelbe Flamme.

Kienruß.

Bildet in den angezeigten Zusammensetzungen schönes, rothes Feuer.

Gelber Sand oder Goldstaub.

Wirft goldgelbe Strahlen.

Arbeiten und Geräthschaften.

Verfertigung der Hülsen.

Die Kleineren werden von Kartenblättern, die Größeren von 2 bis 5 mal aufeinander gezogenem Papier gemacht.

Die Dicke einer Hülse muß jedesmal den dritten Theil des Durchmessers derselben haben; die Länge ist unbestimmt. Ueber ein Windholz rollt man das mit Pappe bestrichene Papier oder Kartenblatt, walkt es fest zusammen, und sind die Hülsen halb trocken,

so würgt oder strangulirt man sie und reiß sie mit Bindfaden zusammen; sind sie abgetrocknet, so werden sie gefüllt und beschnitten.

Stopinen oder Leit- auch Zünd-Faden

Er hat verschiedene Dicke, je nachdem er angewendet werden soll, als von 1 bis 3 Linien dick. Man macht ihn aus Baumwollenen Dochten, welche in einer von zerriebenem Pulver und Weingeist gemachten Masse herumgewälzt, und dann getrocknet werden.

Feuerlanzen

dienen theils an einem Stocke befestigt zum Anzünden, theils um damit Namensbrände, Tempel, Pyramiden zu bilden, wo sie in gewisser Ordnung und gehöriger Entfernung von einander befestigt, und mit Stopinen an ihren Anfängen verbunden werden.

Man macht die Hülsen von vierfachem Papier, deren innerer Gehalt 3 Linien im Durchmesser beträgt; ihre Länge aber ist folgendermaßen nach den Farben bestimmt:

gelbe Lanzen 2 Zoll lang,
rothe Lanzen 3 Zoll 6 Linien lang
weiße Lanzen 4 Zoll lang,
blaue Lanzen 4 Zoll 6 Linien lang

Sie werden gefüllt, ohne daß man die Hülsen strangulirt, und an ihren Enden blos mit Einschnitten in das Papier zugepapt. Ihre Füllungen sind bereits angegeben.

Farbige Lunten.

Bereitet man durch Zusammenschmelzen von:

32 Theile Schwefel,
2 Theile Grünspan,
1 Theil Spießglanz;

indem man 2 bis 3 Linien dicke Dochte von Baumwolle darin taucht, und sodann mit Mehlpulver bestreut.

Bengalische Flammen.

Macht man von dem unter den Farbenfeuern angegebenen Satze, welcher mit Weingeist befeuchtet, in kleine Schüsselchen gethan wird, und die Oberfläche derselben mit kleinen Stückchen Zündfaden bestreut; man bedeckt nun die Schüsselchen mit starkem Papier, und verbindet sie zusammen mit Zündfaden.

Schwärmer.

Sind die mit dem Schwärmersatze gefüllten Hülsen von Kartenblättern; sollen sie zu-

letzt einen Knall geben, so schlägt man am einen Ende einen Kirschkern, eine in Oehl gebratene Linse oder etwas Kornpulver hinein, und bohrt sie am entgegengesetzten Ende an, wo man zum Anzünden eine Stopine befestigt und mit Zündmasse verstreicht, welche aus Pulverstaub und Weingeist oder Terpentinöhl angemacht ist.

Kreißende Schwärmer.

Sind wie die Vorigen, nur daß man sie an beiden Enden von der Seite anbohrt, und beide Löcher mit einer Stopine verbindet.

Sterne, um Raketen und andere Feuerhülsen damit zu versetzen.

Der Satz zu den verschiedenen Sternen ist schon angegeben; diesen macht man mit Branntwein zu einem festen Teig, und formt daraus Kugeln von 5 Linien im Durchmesser welche man gelinde trocken werden läßt.

Geschlagene Sterne zu romanischen Lichtern.

Werden ebenfalls von einer der benannten Sternmassen bereitet, aber statt in Kugeln

zu solchen Cylindern geformt, welche die Hülse, worin sie gefüllt werden, genau ausfüllen und ihrer Länge nach durchbohrt, um die Feuerverbindung in der ganzen Hülse herzustellen.

Gold- oder andere Feuerregen.

Werden aus dem dazu angegebenen Satze wie die gewöhnlichen Sterne gemacht, bekommen aber eine Würfelform.

Kanonen oder Mordschläge.

Werden bereitet, indem man ein kleines würfelförmiges Kästchen von Pappe verfertigt, dieses mit Pulver füllt, und nun die Hülse dreimal mit Bindfaden in verschiedenen Richtungen überwickelt, und diese sodann in Leimwasser taucht, um dem ganzen mehr Festigkeit zu geben; alsdann wird mit einem Pfriem ein Loch gebohrt, welches bis auf das Pulver geht. Dieses Loch wird mit einer Stopine ausgefüllt, und das überstehende Ende derselben mit Papier vor der Entzündung bewahrt.

Hülsen, welche nicht aufsteigen sollen.

Man füllt sie mit gemeinem Brillantfeuer

16 Theile Mehlpulver, 3 Theile Kohlen.

Andere mit

Chinesischem Feuer.

16 Theile Mehlpulver, 6 Theile Gußeisen.

Andere mit

Brillantfeuer.

16 Theile Mehlpulver, 4 Theile Stahlfeile

Man verfährt bei der Füllung solcher Hülsen auf folgende Weise: Der zugewürgte Theil der Hülse wird auf einen Dorn gesetzt, welcher in seiner Länge $2\frac{1}{2}$mal den Durchmesser der Hülse beträgt; vermittelst eines Setzers (eines runden Holzes, welches in seinem untern Theile die Höhlung des Dornes hat) wird nun, was der 1te Theil des Dorns in seiner Höhe beträgt, gepulverte Thonerde und sodann der für die Füllung der Hülse bestimmte Satz fest eingeschlagen; jedoch in kleinen auf einander folgenden Portionen und nur bis anf 6 Linien weit vom obern Ende der Hülse, woselbst man mit etwas Thonerde schließen kann, wenn man nicht eine weitere Brandleitung damit zu verbinden gedenkt.

Durch die mehr oder minder zusammen gesetzten Verbindungen solcher gefüllten Hülsen lassen sich recht artige Feuergruppen bilden, als: der Gänsefuß, Glorien, Fächer, unbewegliche Sonnen, der Palmbaum, Wasserfälle, Mosaik, welche letztere in der vorher gefundenen Strahlenlänge, welche die brennende Hülse auswirft, ihre Zusammensetzung begründet.

Unbewegliche Fixsterne.

Sind eben solche gefüllte Hülsen, welche aber an beiden Enden mit Thon zugeschlagen und ohne Zündloch daselbst sind. Um den Sternenstrahl aus dieser Hülse hervorgehen zu lassen, werden an einem Ende derselben von der Seite fünf Löcher in die Runde der Hülse eingebohrt, und mit Stopinen so verbunden, daß sie sich alle auf einmal entzünden.

Umlaufende Sonnen.

Sind dieselben Hülsen auf einer Scheibe oder Rad so befestigt, daß diese sich durch den Druck der Pulvermasse auf einem Dorne umdreht. Um sie schön und mit Abwechslung

zu machen, füllt man jede Hülse mit einem veränderten Farbensatz aus. Man macht Sonnen der Art von drei, vier bis sieben Hülsen.

Feuer-Kaprize.

Ist ein eigentliches Feuerrad, welches seine Umdrehungen wechselt, sobald der Brand von einer Hülse auf die andere übergeht, und macht ihre Drehungen alle paralell. Man bedarf hierzu eines Stockes, welcher in seiner aufrechten Stellung die Achse des Feuerrades bildet. Vier Brandröhren wechseln zuerst in ihren Drehungen des Rades um, zur Füllung dieser nehme man folgenden Satz:

16 Theile Mehlpulver,
3 Theile grobe Kohlen.

Die andern vier Feuerhülsen entzünden sich alsdann zugleich auf einmal, und bilden einen doppelten Wasserfall; diese fülle man mit folgendem Satz:

Als 16 Theile Mehlpulver,
8 Theile Salpeter,
3 Theile feine Kohlen,
8 Theile Schwefel,
10 Theile gestoßenes Gußeisen verschiedener Sorten.

Raketen.

Sind Hülsen mit den im Eingang zur Feuerwerkerei angegebenen Sätzen gefüllt, jedoch so, daß sie einen leeren Raum im Innern haben, welcher sich bis zu einem Durchmesser der Rakete in den oberen Raum erstreckt. Man bezweckt dieses mit einem Dorne, worüber der Satz vermittelst hohler Setzhölzer, deren man 5 bis 6 haben muß, in die Raketenhülse eingeschlagen wird. (Dorn und Setzhölzer sind Taf. 4. Fig. 1 und 2 zu ersehen, deßgleichen Fig. 3. eine fertige Rakete). Fünf Sechstheil der Raketenlänge muß sich der kegelförmige Dorn in dieselbe erstrecken, und die Masse fest eingeschlagen werden. Den Schluß der Füllung kann man mit Sternen oder auch, wenn die Rakete einen Hut bekommt, welches ein verlängernder Aufsatz ist, mit Schwärmern oder Schlägen machen. Der Stock der Rakete muß, wenn man einen Durchmesser weit von der Hülse die Rakete auf einen Messerrücken legt, Stock und Hülse im Gleichgewichte stehen; und nach unten muß der Stock etwas dünner als oben seyn. Den inneren Raum der Rakete, welcher durch den Dorn entstanden ist, nimmt eine zur Mündung hervorragende Stopine ein, welche zum Anzünden nöthig ist. Die Befestigung der Rakete an

den Stock geschieht durch Eisendrath oder starken Bindfaden so, daß die Mündung zum Anzünden nach dem Stocke zu gerichtet ist.

Tafel-Raketen.

Sind mit einem der dazu angegebenen Sätze ohne Dorn ausgeschlagene Hülsen, deren beide Mündungen mit einem fest eingeschlagenen Papier-Stöpsel wohl verwahrt werden müssen. Man bohrt in entgegengesetzter Richtung von neben die Hülse an beiden Enden an, und verbindet diese Löcher mit Stopine. Sodann bohrt man auf einer andern Linie in die Länge der Hülsen-gezogen noch vier Löcher in abgemessener Entfernung, welche unter sich ebenfalls mit Stopine verbunden und ganz mit Papier bedeckt werden. Zuletzt wird die fertige Röhre entweder in einen leichten Reif von Schachtelholz mit ihren beiden Enden befestigt, oder mit einem bloßen mit der Hülse gleich langen zwei Finger breiten Stücke Schachtelholz so verbunden, daß sie zusammen ein Kreuz bilden. Die Anzündung geschieht, indem man die vier verbundenen Löcher nach untenlegt und die Stopine an einem Seiten Loche entzündet; darauf erfolgt eine Umdrehung im Kreise,

und darnach durch die von innen in Brand gerathenen vier andern Oeffnungen ein Aufsteigen, welches dem Auge eine wirbelförmige Feuersäule von herrlichem Ansehen darbietet.

Feuerbüchsen, Pot à feu.

Sind beliebig weite Hülsen von starker Pappe. Der untere Theil wird 3 Linien dick, auch nach Verhältniß der Größe der Feuerbüchse mit mehr Pulverstaub bedeckt, und mit einer Stopine, welche über die Büchse hervorragt, verbunden; sodann setzt man so viele Schwärmer mit ihren Zündungen nach unten gerichtet in die Büchse, als neben einander Platz haben. Die zwischen ihnen durchgehende Stopine wird nun mit einem andern Feuerwerk, worauf diese Feuerbüchse folgen soll, in Verbindung gesetzt; oder man setzt eine starke Feuergarbe oben auf, nach deren Abbrennen sich alsdann die Feuerbüchse entzündet und losbrennt.

Schnurfeuer.

Macht man mit Raketen, welche man vermittelst eines damit verbundenen Pappringes an einem horizontal gespannten Seile

laufen läßt. Sollen Rückläufe bewirkt werden, so verbindet man mit dem Pappröhr 2 Raketen in verschiedener Richtung so, daß die eine ihren Lauf zu jenem Seilende und nachdem diese abgebrannt, die Rückkehr durch die sodann entzündete zweite Rakete erfolgt.

Romantische Lichter.

Dieß sind Bränder, welche einzelne Sterne nach einander auswerfen; sie können von beliebiger Länge seyn, etwa 12 bis 15 Zoll, je nachdem man mehr oder weniger Sterne werfen will, man sehe Taf. 4. Fig. 4. Die Füllung geschieht auf folgende Weise: Erst macht man einen Vorschlag von Erde in die Hülse und umleimt dieses Papier: macht man mehrere, so bindet man sie beim Füllen zusammen. Den Anfang macht man mit einer Ladung Pulver von dem Gewichte eines Sterns, dann kommt ein Stern und auf diesen eine Ladung Satz von 16 Theilen Salpeter, 6 Theile Kohlen und 3 Theile Schwefel; nun beginnt man wieder mit einer Ladung Pulver, worauf abermals ein Stern und eine Ladung Satz folgen, und so fort bis die Hülse voll ist, dann feuert man sie mit Stopine und Pulverpappe an.

Romanische Lichter mit rothen Sternen.

Man nimmt zur Masse für diese Sterne:
32 Theile Mehlpulver,
8 Theile Salpeter,
1 Theil Schwefel,
6 Theile feine Kohlen.

Zur Veränderung kann man bei einem Feuerwerke romanische Lichter dieser beiden Gattung in schiefer Richtung gegen einander steigen lassen, welches einen artigen Effekt macht.

Romanische Lichter aus dem Wasser aufsteigen zu lassen.

Man beschwert den untern Theil der Hülse, überzieht sie mit einem Anstrich von Unschlitt und befestigt dieselben in einer Lochscheibe, welche die Feuerröhre schwimmend und in gerader Richtung auf dem Wasser erhält.

Schwimmende Sonnen.

Um den Rand einer hölzernen Schüssel befestige man Sonnenbränder und beschwert das Innere der Schüssel so viel, als nöthig

ist, daß sie zur Hälfte im Wasser steht; und damit von oben kein Wasser eindringen kann, überklebt man die Schüssel mit Papier, das man, wenn es trocken geworden, mit Unschlitt recht tränket. Dieses Stück bringt ein im schnellen Kreise sich drehendes Feuer hervor. Will man eine ordentlich umlaufende Sonne haben, so muß man zwei einander entgegengesetzte Brände dazu nehmen.

Verschönern kann man es noch, wenn man die Schüssel mit Sternen, und Kreisschwärmern vermittelst eines Antreibers von Pulver versetzt.

Wasser-Taucher.

Der Taucher wird wie eine gewöhnliche Feuergarbe gemacht, nur mit dem Unterschied, daß man nach jeder Ladung Satz eine Ladung von Mehlpulver darauf setzt und fest schlägt.

Die Kraft des reinen Pulvers bewirkt, daß die Hülse so oft unter das Wasser gedrückt wird, als sich eine solche Ladung entzündet, jedoch gleich wieder oberhalb des Wassers durch das ihn tragende Lochscheibchen gehoben wird.

Frösche.

Sind mit einem gewöhnlichen Satz gefüllte, vierfach zusammen gerollte und gekleisterte Papierröhren, welche man an einem Ende verbindet, das andere Ende mit Stopine anfeuert. Diese Röhre wird nun mehrmalen zusammen gebogen nach der bekannten Art und um mehrere Knalle zu bewirken, mit Bindfaden in der Mitte zusammen gebunden.

Kleine Feuerrädchen.

Man bereitet sich Papierröhren von 3 — 4 mal gerolltem Papier, verbinde das eine Ende, und lasse das andere so weit offen, daß wenn das erste Rohrstück gefüllt ist, man mit Kleister das zweite ansetzen kann; jedes Rohr ohngefähr 6 — 8 Zoll lang. Sechs solcher Röhren füllt man nun mit verschiedenem Satze, verbindet sie mit einander und legt sie kreisförmig auf eine Rolle von gespaltener Pappe, worauf man die Röhre mit Bindfaden ins Kreuz gebunden befestigt, und am Ende derselben eine Stopine einsetzt.

Man fülle mit folgenden Sätzen:

Gemeines Feuer.

16 Theile Mehlpulver, 4 Theile feine Kohlen,

Schöneres Strahlfeuer.

16 Theile Mehlpulver, 1 Theil gelber Sand, 1 Theil Steinkohle.

Brillantfeuer.

16 Theile Mehlpulver, 3 Theile Eisenfeile.

Silberregen.

16 Theile Mehlpulver, 1 Theil Salpeter, 1 Theil Schwefel, 5 Theile Stahlspäne.

Strahlfeuer.

16 Theile Mehlpulver, 2 Theile gelben Sand.

Grünes Feuer.

16 Theile Mehlpulver, 3 Theile Kupferspäne.

Die Form eines Schwärmers, sehe man Tafel 4. Fig. 5.

Gegenstände der Belustigung und geselligen Unterhaltung.

Mit einem umgekehrten, leeren Trinkglase eine mehrere Pfund schwere Platte aufzuheben.

Man nehme eine Holz oder Pappdeckel-Platte, belege sie mit einigen Pfunden Gewicht in die Runde, und lasse für das Glas, womit die Platte gehoben werden soll, in der Mitte den nöthigen Raum; diesen befeuchtet man mit etwas Wasser, nimmt sodann ein Glas mit glattem, oder geschliffenem Rande, läßt darin eine Lichtflamme ein wenig brennen und stürzt es nun schnell auf den befeuchteten Fleck der Platte, welche sich sodann durch das Glas in die Höhe heben läßt.

Bier und Wasser in einem Glase getrennt von einander zu haben, und eins nach dem andern zu trinken.

Man gießt ein Trinkglas halb voll Bier, setzt es nieder und läßt an der Seite des Gla-

ses nun ganz langsam Wasser darauf laufen, welches über dem Bier stehen bleibt, in so fern es behutsam hineingegossen wird; um nun das Bier unter dem Wasser weg zu trinken, nehme man einen Strohhalm oder ein irdenes Pfeifenrohr und sauge es damit aus dem Glase.

Wasser mit einem Lichte anzuzünden.

Man nehme ein Glas warmes Wasser, in das man zuvor ein Stück Zucker mit Schwefeläther getränkt hineingeworfen; bringt man auf die Oberfläche desselben brennendes Papier oder ein Licht, so entzündet es sich und brennt eine Weile.

Ein leichtes Mittel in 48 Stunden großen Salat und Blumenkohl zu ziehen.

Man weicht den Saamen über Nacht in Branntwein ein, und düngt die Erde mit Taubenmist und ungelöschtem Kalk.

Der erweichte Saamen wird durch den nährenden Mist, und dessen Erwärmung in

schnellen Wachsthum gebracht, und so kann man diese artige Erscheinung leicht begreifen. Auch auf andere Blumengewächse kann dieses Verfahren zur Beförderung des schnellen Wachsthums angewendet werden, jedoch ist zu bemerken, daß die so erzeugten Gewächse von sehr kurzer Dauer sind, und auch von außen gegen strenge Luft oder Kälte gehörig verwahrt werden müssen.

Auch eine sinnreichre Unterhaltung mit Karten mögte wohl hier nicht an unrechter Stelle, und manchem willkommen seyn; es ist:

Aus zwanzig aufgelegten Karten je zwei und zwei beisammen, jedem zu sagen, welche er in Sinn genommen.

Man legt zwanzig Karten je zwei und zwei auf einen Tisch, und läßt mehrere Personen, und zwar jede zwei Karten, welche beisammen liegen, in Sinn nehmen; man legt sodann, nachdem diese Häuflein wieder nach der Ordnung auf einander gebracht worden, die Karten nach den Buchstaben dieser vier Worten, welche insgesammt nur zwei Buchstaben gleicher Art enthalten; so wird man, nachdem man sich blos die Reihen

hat andeuten lassen, wo einer Person im Sinn genommene Karten inne liegen, sehr leicht die Karten angeben können, wenn man die in den angegebenen Reihen gleichen Buchstaben aufsucht. Der Vers, nach welchem die Karten gelegt werden, ist folgender:

M.	U.	T.	U.	S.
1	2	3	2	4
D.	E.	D.	I.	T.
5	6	5	7	3
N.	O.	M.	E.	N.
8	9	1	6	8
C.	Ö.	C.	I.	S.
10	9	10	7	4

Die Zahlen geben die gleichen Buchstaben an, und bezeichnen somit die Plätze, auf welche je zwei Karten gelegt werden müssen.

Unauslöschliche Tinte, um Inschriften auf Gläser und Vasen zu machen, welche Säure enthalten oder sauren Dämpfen ausgesetzt sind.

Man löse in einem Fläschgen einen Skrupel Kopalgummi mit 3 Quentchen Lavendelöhl auf, wozu es nur gelinder Wärme bedarf, mische darunter 4 Gran Kienruß, und ver-

wahre diese Tinte wohlverstopft zum Gebrauche auf.

Das Kopalgummi, welches die schwarze Kienruß-Farbe auf den Gefäßen, wo man es zu Inschriften angewendet hat, fest hält, ist zugleich das Mittel, die Schrift gegen die Einwirkungen der Säure und sauren Dämpfe zu schützen, indem es durchaus nicht davon angegriffen wird.

Chemisches Luft-Wunderwerk

Ein gleichfalls unter dem Titel chemisches Wunderwerk angegebenes Kunststück, wobei zwei Flüssigkeiten durch bloßes Zusammengießen gleich einen festen Körper bilden, ist in diesem Werkchen schon angegeben; merkwürdiger und auffallender ist aber dieses, aus 2 dem Auge nicht sichtbaren Luftarten durch bloße Vermischung einen festen Körper zu bilden.

Man macht dieses Experiment auf folgende Weise: Eine Kalbsblase fülle man mit reinem Amoniakgas, und eine andere mit salzsaurem Gas; beide Luftarten bringe man unter eine mit Quecksilber gesperrte Glasglocke, so wird sich alsbald durch die Vereinigung beider Luft-

arten ein weißer, fester Körper bilden, welcher sich verhält wie salzsaures Amonium oder Salmiak.

Erstere Gasart erhält man, wenn man frischen Kalk mit Salmiak einer trockenen Destilation unterwirft, und das sich entbindende Gas in der pneumatischen mit Queckssilber gespeerten Wannne auffängt.

Das Andere erhält man bei der Bereitung des in diesem Werkchen angegebenen Bleichwassers, wo man es separat auffangen kann: oder man bereitet es aus 3 Theilen Kochsalz, 2 Theilen Vitriolöhl und 1 Theil Braunstein durch trockne Destilation und fängt es im pneumatischen Apparate auf.

Eine Schrift, welche auf einem Blatte Papier gestanden, wenn man dasselbe verbrannt hat, durch Reiben der Asche zwischen den Händen die Schrift auf der Hand sichtbar zu machen.

Ein beliebiges Wort schreibe man mit starkem Salzwasser, worunter ein wenig arabisches Gummi oder Eiweiß gemischt worden, auf die Fläche der Hand, und erhalte sie trocken. Dasselbe Wort schreibt man nun

auf ein Stück Papier, verbrennt es und reibt mit der Asche die Handfläche, wo man das Wort hingeschrieben, so wird man die Schrift daselbst erscheinen sehen.

Namen und Zierrathen ohne Farbe auf Obst zu zeichnen.

Noch ehe die Früchte am Baume gereift sind, schreibe man mit fließendem Wachs dasjenige auf die Sonnenseite der Frucht, was später, wenn sie gereift ist, sichtbar seyn soll. Ist das Obst reif, und man nimmt das Wachs von dessen Oberfläche ab, so hat man die gewünschte Zeichnung oder den Namenszug auf der Fläche des Obstes.

Ein brennendes Stück Talglicht zu essen.

Man schnütze aus einem Apfel sich ein Licht und mache als Docht ein Stück einer wälschen Nuß daran, zünde dieses an und esse es vor den Augen der Zuschauer, welche die Täuschung nicht leicht bemerken werden.

Ein Wasser zu bereiten, womit man sich unverletzlich gegen den Brand macht.

Wer sich damit gewaschen hat, kann glühendes Eisen, Kohlen, Holzbrände berühren, ohne sich dadurch zu verbrennen, oder Schaden zu thun. Es besteht in einer Auflösung von ½ Pfund Alaun, in 2 Pfund Wasser, und Beimischung von 4 Loth Vitriolöhl. Es sichert sogar Haare, Kleidungsstücke und andere verbrennbare Gegenstände einige Zeit gegen das Verbrennen.

Ein Wintergemälde schnell in ein Frühlingsgemälde zu verändern.

Hierzu wählt man einen Kupferstich, welcher den Winer vorstellt, mahlt alles mit den dazu gehörigen Farben, nur das, was Grün erscheinen soll, als: Bäume, Gräser ꝛc. ꝛc. mit folgender, farbenloser Mischung: Man löse 2 Quentchen Kobalt in 1 Loth Salpetersäure und ½ Loth Salzsäure auf, verdünne die Lösung mit 2 Loth Wasser, und bemahlt die Gegenstände, welche grün erscheinen sollen, sorgfältig damit; welche dadurch

aber noch nicht die mindeste Färbung erhalten. Will man dieses so zubereitete Wintergemälde in ein Frühlingsgemälde verwandeln, so darf man es nur in die Nähe eines Kohlbeckens oder eines Ofens bringen, so werden alsbald alle mit diesem Wasser bemalten Stellen grün erscheinen, und somit die gewünschte Verwandlungen erfolgen.

Veränderung rother Rosen in weiße, und Wiederherstellung ihrer Farbe.

Es kann mit einer abgebrochenen Rose sowohl als mit einer sich noch am Stocke befindenden geschehen. Auf eine Kohlenpfanne streue man Schwefelblüthe und lasse den Dampf an die Rose streichen, so wird sie bald weiß erscheinen; soll sie schnell geröthet werden, so halte man eine Schale mit Salmiakgeist darunter. Will man aber Jemand damit überraschen, so verehrt man die weiße Rose einer Person, welche von der vorgegangenen Veränderung nichts weiß, und läßt sie ins Wasser stellen, wo sie nach 4 bis 5 Stunden wieder ihre rothe Farbe bekommt.

Rothe Rosen am Stocke grün zu färben

Geschieht es ohne Vorwissen desjenigen dem die Rose gehört, so wird es ihm ein wahres Räthsel seyn. Um es zu bewirken bedarf es nichts weiter, als daß man die Rose mit Salmiakgeist benetzt, worauf sie eine schöne grüne Farbe erhält, welche jedoch nach und nach wieder verschwindet, und an deren Stelle wieder die Naturfarbe tritt.

An einem Zitronenbaum zu bewirken daß er schnell Blüthen und Früchte trage, wenn man ihn mit bloßem Wasser langsam begießt.

Man nimmt, dieß zu bewirken, den Citronenstock aus seinem Topfe, weicht ihn über Nacht in starken Branntwein, und mengt ausgetrocknete Gartenerde, ungelöschten Kalk und dürren Taubenmist untereinander. Will man das Experiment machen, so setzt man den Stock in den mit dieser Erde gefüllten Topf, gießt in kleinen Quantitaten Wasser auf die Erde, und man wird nun zum eigenen Erstaunen den schnellen Wachsthum, Blüthen und Fruchttragen des Citronenbäumchens sehen. Um dem Stocke wieder seine natürliche Crescenz zu ge-

ben, wird er beschnitten, in reines Wasser eine Stunde lang gelegt, und dann wieder in einen Topf mit guter Gartenerde eingesetzt; so wird man nicht den mindesten Nachtheil an seiner Struktur bemerken.

Papier welches man, an den Ofen gehalten, entzünden kann.

Man löse Kupfer in Salpetersäure biz zur Sättigung derselben auf, tauche darein Streifen von Löschpapier mehrmals ein, und lasse es wieder wohl abtrocknen. Bringt man dieses Papier der Wärme so nahe, als es die Hand vertragen kann, so entzündet es sich von selbst.

Durch einen Pistolenschuß drei brennende Lichter zu löschen und drei nicht brennende zugleich zu entzünden.

Man setzt auf das eine Ende eines Tisches drei brennende Talglichter und auf das andere Ende drei in ihrem Dochte etwas Phosphor enthaltende nicht brennende Lichter. Die leichte Entzündlichkeit des Phosphors bewirkt, daß, wenn durch ein auf die brennenden Lichter losgeschossenes Pistol jene verlöschen, diese durch die in ihrer Nähe vermehrte Wärme sich schnell entzünden.

Ein Licht zu bereiten, das sich in Wasser geworfen, entzündet.

Den Docht macht man von in Terpentinöhl getränkter Baumwolle, und die Lichtmasse, aus 1¼ Pfund Wachs, 1 Loth Schwefelblüthe, 2 Quentchen Nußöhl und 2 Lotl ungelöschtem Kalk. Das Wachs wird mit dem Oehle gelinde zusammengeschmolzen, und dann der fein gepulverte Kalk, nebst dem Schwefelblüth darunter gemischt, und wenn die Masse noch halb flüssig ist, das Licht daraus gegossen.

Die vier Elemente in einem Glas vorzustellen.

Man schütte in ein Cilinderförmiges Glas folgende Ingredienzien, welche jedes in demselben seine Stelle behauptet, so sehr man sie auch untereinander schüttelt. Den vierten Theil des Glases fülle man mit grauem oder schwarzem Glasschmelz oder in Ermangelung deffen mit Queckfilber an: sodann den folgenden Theil bis zur Hälfte, fülle man mit einer reinen Pottaschen Auflösung, das folgende Viertel des Glasraumes mit Weingeist der mit Cochenille roth gefärbt worden, und endlich das letzte Raumviertel des Glases

mit blauem Chamillenöhl, und verstopfe sodann das Glas, dessen enthaltende Flüssigkeiten nie eine Verbindung zusammen eingehen.

Das fliegende Heer aus einem Apfel.

Eine Anzahl Schmeisfliegen putze man mit verschiedenen leichten Papierzierrathen, die man ihnen mit Gummiwasser anklebt nach eigenem Belieben und Geschmack so, daß jedoch ihr Flug dadurch nicht im geringsten gestört wird. Diese bringt man zusammen in einen hohlen Wachsapfel, durch eine kleine Oefnung in demselben, und verwahrt diese sodann wieder. Nun überklebt man diesen Apfel mit der Schaale eines ihm an Größe gleichkommenden natürlichen Apfels, so daß man nicht leicht diesen Trug bemerke; legt ihn unter mehrere Aepfel, und bittet diejenige Person, welche ihn sich gewählt hat, um die ungeschälte Hälfte, welche nun beim Durchschneiden eine ziemliche Ueberraschung empfinden wird, wenn der innere Gehalt des Apfels, im Fluge davon eilt.

Einen natürlichen Hygrometer zu bereiten.

Man befestige auf einer runden Pappscheibe in den Mittelpunkt eine Haberspitze oder

Achel, am besten von Waldhaber, mit ihrem dicken Ende so, daß sie die Fläche der Papp scheibe bestreicht, und mache an die fein Spitze der Achel ein kleines Wachsknötchen oder sonst ein leichtes Zeichen von Papier Man setzt nun diesen Hygrometer auf ein Schaale mit nassem Sand, und bemerkt nach einiger Zeit genau die Stelle, wo sich die Spitze des Hygrometers hingezogen hat durch ein Zeichen mit Tinte; hierauf setzt man den Hygrometer auf völlig trocknen heißen Sand und macht, wo die Spitze sich jetzo hinzieht wieder ein Zeichen, theilt nun vom Zeichen der Nässe, bis zu dem der Trockne die Scheibe in abgemessene Grade, so hat man einen Hygrometer, welcher alle künstlichern und kostbarern an Richtigkeit und Zuverlässigkeit übertrifft

Das von der Geistlichkeit in frühern Zeiten zu manchem Truge angewendete Blut des heiligen Januarius.

Es hat die Eigenheit bei der geringsten Wärme aus dem stets geronnenen Zustande in den Flüssigen überzugehen. Es wird bereitet indem man fein geriebenes Drachenblut 1 Quentchen mit 3 Quentchen Wallrath und 1 Loth Terpentinöhl zusammen schmilzt, und dieses Gemisch in einem dünnen Glase mit ei

geriebenem Stöpfel aufbewahrt. Schon die Wärme der Hand ist hinreichend, es im Glase flüssig zu machen.

Die fliegenden Bratwürste.

Man mache auf einer Holzform von Goldschlägerhäutchen durch Zusammmenkleben derselben mit Pappe eine Röhre in der Form einer oder mehrerer Bratwürste, bindet sie mit einem starken Seidenfaden am einen Ende luftdicht zu, und nachdem sie recht trocken, und von der Form wieder abgenommen sind, füllt man sie mit Wasserstoffgas, bindet sie wieder fest am andern Ende und giebt ihnen eine braune Farbe.

Man legt nun diese fertigen Bratwürste auf eine Schüssel, und bedeckt sie mit einer flachen Glasglocke, welche sie am Aufsteigen verhindert.

Derjenige, welchem man dieses Gericht präsentirt, wird sich erstaunen, wenn er die Glocke aufhebt und ihm die Würste bis zur Decke des Zimmers entfliehen. Zur Füllung der Würste mit Wasserstoffgas oder brennbarer Luft bedient man sich einer großen Ochsen- oder Pferdeblase, welche damit gefüllt ist, und durch einen an ihr befindlichen Kranen die Luft den Würsten abgiebt.

Bereitung des Wasserstoffgases auf eine einfache Weise, um damit mehreres zur Unterhaltung zu experimentiren.

Die einfachste Art und zugleich die bequemste ist, man lasse sich eine Glasflasche mit drei Mündungen verfertigen. In die oberste, Oeffnung welche den Hals bildet, wird ein Glastrichter mit einem bis auf einen Zoll vom Boden abstehenden Röhre eingeschliffen, und dasselbe mit einem guten Kitte an der Fügung bestrichen, damit daselbst keine Luft entweichen kann. Die zweite Mündung des Glases befindet sich an seiner obern Wölbung zur Seite, und wird mit einem luftdichten Messingkranen verschlossen; er dient, alle Gegenstände der Aerostatik ohne alle andere Weitläufigkeiten sogleich mit dem Wasserstoffgase zu füllen. Der dritte Ausguß des Glases befindet sich unten in der Seitenwand desselben $1\frac{1}{2}$ Zoll höher als der untere Eindruck der Flasche vom Boden an gerechnet; er wird ebenfalls mit einem wohlschließenden Kranen, oder auch blos mit einem eingeriebenen Stöpfel, welches zwar weniger bequem ist, versehen, und dient den Wassergehalt der Flasche nach Belieben herauslassen zu können. Dieß ist der ganze Apparat, und ist mit dem einer elektrisch-chemischen Zündlampe fast gleich, welche man, wer eine

solche besitzt, so gut wie dieses Apparat gebrauchen kann. Um nun das Wasserstoffgas in der Flasche zu bereiten, öffnet man den obern Luftkranen, und gießt durch den Trichter so viel mit Vitriolöhl im Verhältniß wie 5 zu 6 dem Gewichte nach gemischtes Wasser hinein, bis die Flasche damit bis an den Luftkranen gefüllt ist und die in der Flasche gewesene gewöhnliche Luft durch den geöffneten Kranen entwichen ist: nun verschließt man diesen wieder, und verbindet damit den Ballon, Blase, Wurst, Hirsch ꝛc. ꝛc. so man mit dem Wasserstoffgase füllen will, ganz luftdicht, und wirft durch den Trichter Zink in kleinen Stückchen hinein, alsbald entbindet sich das Wasserstoffgas, das nun durch den geöffneten Kranen in die damit verbundenen Gegenstände streicht und sie erfüllt.

Einen todten Frosch wieder zu beleben.

Man lege auf eine Glastafel eine runde Platte von Zink, auf diese sodann den todten Frosch so, daß er halb auf dieser Platte und halb auf einen daneben gelegten Kronenthaler zu liegen kommt, jedoch darf die Zinkplatte nicht von dem Silber berührt werden.

Will man nun haben, daß der Frosch sich scheinbar belebe, so nehme man ein Stück so

gebogenen Drath, daß dessen Endspitzen die beiden Metallplatten berühren, und lege ihn die Verbindung zu bezwecken auf die Glasplatte.

Sogleich wenn diese durch den Drath bewirkte Verbindung zwischen den Metallplatten statt findet, wird der Frosch ein heftiges Zucken äußern und durch den fort einwirkenden Galvanismus endlich davon abspringen.

Knallqueckſilber.

Man verfertigt es, indem man 500 Gran Queckſilber in verdünntem Scheidwaſſer auflößt, dann tropfenweiſe 4 Loth Weingeiſt dazu gießet, und den ſich erzeugenden Niederſchlag ſchnell mit Waſſer auswaſcht, indem man nemlich das Ganze auf ein Filtrum von Fließpapier bringt, und mehrmals friſches Waſſer darüber ablaufen läßt, ſodann das auf dem Papierfiltrum gebliebene Pulver, welches das Knallqueckſilber iſt, an der Luft trocknet.

Die Anwendung deſſen iſt wie die des Knallſilbers, um daraus Knallerbſen, Spinnen, Fidibus ꝛc. zu bereiten, welche im geſellſchaftlichen Leben manchen Spaß erregen.

Knallsilber.

Man löst eine beliebige Menge Silber in verdünntem Scheidwasser auf; dampft die Flüssigkeit hierauf so weit ab, bis sie anfängt Spuren der Krystallisation zu zeigen, nemlich trübe wird, und gießt sodann so lange Weingeist in kleinen Quantitäten dazu, bis sich keine Flocken mehr ausscheiden: nun verdünnt man die Flüssigkeit mit vielem Wasser, und läßt sie auf einem Papierfiltrum ablaufen. Das auf dem Papier zurückbleibende Knallsilber wird nun vorsichtig getrocknet, und zu nachfolgenden Experimenten aufbewahrt:

Knall-Cigarren.

Man öffnet am untern Ende eine Cigarre, legt unter das aufgerollte Blatt derselben ein wenig Knallsilber, und verpappt die Cigarre wieder mit Kleister oder Gummiwasser.

Auf ähnliche Art werden Knallspinnen, Briefe, Bonbons und dergleichen verfertiget, welche der Lusttragende nach Gefallen bearbeiten kann, indem er nur zu beobachten hat, daß ein Druck, Reibung oder Anzündung bei dem Knallsilber, wie auch, obwohl in geringerem Grade bei dem Knallqueckſilber, den Knall bewirkt, und also darauf hingearbeitet werden muß.

Vorsichtigkeit in Aufbewahrung und Transportirung solcher Gegenstände ist besonders anzuempfehlen, welches aus der Natur der Sache selbst jedem wohl einleuchtend und welches jeder der Beherzigung würdig achten wird.

Knallzunder.

Man sucht einen glatten dicken Lappen Zunder aus, welcher gut mit Pulver durcharbeitet ist, und leicht zündet. Diesen theilt man seiner Fläche nach mit einem scharfen Messer durch, mischt unter ein wenig Kleister nach Verhältniß der Größe des Zunderlappens Knallsilber und pappt damit den getheilten Zunder wieder zusammen.

Knallkugeln oder Granaten.

Man formt aus Lehm oder Thonerde Kugeln in der Größe eines Klückers, läßt diese recht austrocknen, und schneidet nun weißes und farbiges Papier zurecht, um diese damit zu überziehen; ist dieß geschehen, so streicht man auf jede Kugel etwa eine Linse dick Knallsilber, und überzieht sie mit dem Papier, welchem man die Granatform durch Krausen der überstehenden Enden giebt, und sie behutsam aufbewahrt.

Knallerbsen.

Man nehme hierzu Glasperlen, welche etwas kleiner als Erbsen sind; schneide sich sodann feines Postpapier in solche Fleckchen zurecht, daß man eine solche Perle damit überziehen kann; ist dieß geschehen, so trägt man auf die mit Pappe bestrichene Papierchen ohngefähr eine halbe Linse an Gehalt Knallsilber in die Mitte auf, und wickelt sodann in jedes Papierchen eine Glaserbse behutsam ein, indem man das überstehende Papier zu einer Spitze formt.

Knallfidibus.

Man schneide Kartenblätter zu Fidibus, weiche diese an den beiden Enden in Wasser, so daß man sie mit einem Messer leicht theilen kann; ist dieß geschehen, so bestreicht man die auseinander gelegten Enden wieder mit etwas Stärkkleister und legt, bevor man sie wieder zusammen pappt, ein klein wenig Knallsilber dazwischen.

Knallende Seifenblasen zu bereiten.

Man fülle eine Kalbs- oder Schweinenblase mit einem Theil Sauerstoffgas, und zwei Theilen Wasserstoffgas. Nachdem dieß geschehen

hen, verbinde man mit derselben eine kurze irdene Pfeife so, daß man vermittelst des Drucks der Blase durch den in Seifenwasser getauchten Pfeifenkopf, Seifenblasen erfüllen kann, welche man auf einen Porzeläntteller aneinander legt. Sechs bis acht solcher Blasen mit einem brennenden Span angezündet, geben einen Knall wie die größte Kanone.

Metallgemisch, welches schon unter dem Siedgrade des Wassers schmilzt.

Man schmelze in einem Schmelztiegel: 8 Theile Wismuthmetall, 5 Theile Blei und 3 Theile Zinn untereinander und gieße es aus. Wird dasjenige, was man daraus gegossen hat, in siedendes Wasser geworfen, so schmilzt es augenblicklich zusammen.

Mischung, um geladene Gewehre durch einen bloßen Druck loszufeuern.

Man reibe in einer Serpentinschale sehr behutsam 16 Theile Klorinsaures Kali, 1 Theil Schwefel und 1 Theil Kohle untereinander, vermeide aber ja allen Druck oder harte Reibung.

Mit dieser Mischung wird die dazu eingerichtete Zündpfanne belegt, und das Gewehr durch einen blos erregten Druck auf dieses Pulver losgeschossen.

Pyrophorus, oder Selbstzünder.

Ein Pulver, welches in einer wohlverwahrten Flasche gehalten wird, und wovon man nur ein wenig heraus schütten darf, um alsbald Feuer zu haben, indem es sich sogleich in Berührung der Luft entzündet.

Man verfertigt es auf folgende Weise:

Man nehme: 8 Theile krystallisirten Alaun, 1 Theil ordinäres Mehl und ½ Theil gereinigte Pottasche; dieß röste man in einem irdenen Topfe über gelindem Feuer so lange, bis es in kleine Bröckchen zerfällt: Nun füllt man dieses Gemenge in eine Flasche, unter welcher man im Sandbade so lange Feuer erhält, bis an der Mündung der Flasche ein blaues Flämmchen erscheint, welches man 10 Minuten lang fortbrennen läßt. Hierauf nimmt man die Flasche vom Feuer und verstopft sie gut; so enthält sie nun das oben angezeigte Zündpulver oder Pyrophorus.

Selbstzünder anderer Art.

Man vermische in einer Kaffeschale 1 Quentchen Nelken-Saffran, oder Petersilienöhl mit 30 Tropfen rauchender Salpetersäure, so entsteht eine schnelle Entzündung.

Eben so ein Theil Terpentinöhl mit ½ Theil Schwefelsäure langsam gemischt, und

hierzu rauchende Salpetersäure geschüttet, so entzündet sich die Flüssigkeit.

Desgleichen eine Mischung von gleichen Theilen Schwefelblüth und Eisenfeil, welches mit Wasser zu einem Teig angeknetet worden, entzündet sich nach und nach zu einer glühenden Masse. Vergräbt man diesen Teig, bevor er sich entzündet, ohngefähr 6 Zoll tief in die Erde und füllt das Loch wieder fest mit Erde aus, so bildet sich in kurzem ein kleiner Vulkan, indem sich die Masse entzündet, und die obere Erddecke funkenwerfend ausstößt.

Folgende Mischung entzündet sich gleichfalls, indem man auf das Papier, worin dasselbe enthalten, einige Male mit einem Hammer schlägt.

Man vermische 20 Gran Salpeter mit 5 Gran Phosphor, thue dieses in eine Papierkapsel und schlage darauf.

Ein Pulver, welches, in einem Löffel von Blech geschmolzen, einen starken Knall giebt.

Man nehme: 1 Quentchen Salpeter, 2 Skrupel gereinigte Pottasche, 1 Skrupel Schwefelblüthe, reibe es untereinander und schmelze es in einem Löffel.

Mischungen, welche Kälte erregen.

Man vermische: 5 Theile Salmiak mit 5 Theilen Salpeter und 16 Theilen Wasser: giebt 40 Grad Kälte.

Oder

Man vermische: 5 Theile Salmiak mit 5 Theile Salpeter, 8 Theile Glaubersalz und 16 Theile Wasser: giebt 46 Grad Kälte.

Oder

Man vermische gleiche Theile Wasser mit salpetersaurem Amonium: giebt 46 Grad Kälte.

Oder

drei Theile Glaubersalz mit zwei Theile verdünnter Salpetersäure: giebt 53 Grad Kälte.

Oder

einen Theil salpetersaures Amonium mit 1 Theil Glaubersalz und 1 Theil Wasser: giebt 57 Grad Kälte.

Oder

sechs Theile Glaubersalz, 4 Theile salzsaures Amonium, 2 Theile Salpeter, 4 Theile verdünnte Schwefelsäure: giebt 60 Grad Kälte.

Oder

sechs Theile Glaubersalz, 5 Theile salpeter-

saures Amonium und 4 Theile verdünnte Schwefelsäure: giebt 64 Grad Kälte.

Oder

Man vermische: 9 Theile phosphorsaures Natrum, 6 Theile salpetersaures Amonium, 4 Theile verdünnte Schwefelsäure: giebt 71 Grad Kälte.

Oder

Man vermische: 1 Theil Kochsalz mit 2 Theilen Schnee oder gestoßenem Eis.

Oder

zwei Theile Schnee und 3 Theile krystallisirten salzsauren Kalk. Beide Mischungen bringen das Queckſilber zum Gefrieren so, daß es sich hämmern und dehnen läßt.

Auf vorbenannten Angaben beruht das Gefrieren des Wassers im Sommer ohne Eis.

Man bringe ein Glas Wasser in eine Mischung von 11 Quentchen Salmiak, 10 Quentchen Salpeter und 16 Quentchen Glauberſalz; mit 10 Loth Wasser zusammen gerührt, so wird eine Kälte dadurch entstehen, daß das Wasser im eingesetzten Glase gefriert.

Blasen aus Wasser steigen zu lassen, welche sich an der Luft entzünden.

In ein halb mit Wasser gefülltes Weinglas bringe man 20 Gran Phosphorkalk, (welcher aus Kalk durch angebrachte Hitze in einer verschlossenen Röhre mit Phosphor gebildet ist). Auf der Oberfläche des Wassers werden sich Gasblasen bilden, welche aufsteigen, und sich mit heller Flamme und etwas Geräusch entzünden.

Drei Metalle, welche, wenn sie mit einander in Berührung kommen, lebhaft verbrennen.

Man vermenge gleiche Theile Sodium- und Kalium-Metall, nebst einigen Tropfen Queckſilber, es entzündet sich auf der Stelle, wenn man das Queckſilber mit den beiden andern Metallen in Berührung bringt und verbrennt mit einer lebhaften Flamme.

Die flüſſige Feuerquelle.

Man vermiſche nach und nach 2 Loth Vitriolöhl mit einem halben Schoppen Waſſer, ſchütte dieſe Miſchung in ein geräumiges Glas, in welchem 2 Loth gereinigter Zink, wie man ihn für die Zündlampen gebraucht,

liegt. Ein alsbald aufsteigender Dunst im Wasser wird das sich bildende Wasserstoffgas verkünden, welches man nun durch einen Zusatz von Phosphor etwa eine Erbse groß in Phosphorwasserstoffgas verwandelt, welches nun durch Berührung mit der Luft dieses schöne Phänomen einer Feuerquelle aus dem Wasser darstellt. Helleuchtend erscheint die ganze Oberfläche des Wassers, und Feuerkügelchen mit Feuerstrahlen durchschießen zischend die Flüssigkeit.

Pulver um Metalle zu versilbern.

Man löse Silber in Salpetersäure auf, und fälle es mit Kupfer.

Von diesem gefällten Silber nimmt man 20 Gran, dazu 2 Quentchen gereinigten Weinstein, ½ Quentchen Alaun und 2 Quentchen Kochsalz.

Dieses untereinander gemischt und mit Wasser auf die zuvor gereinigten Metalle gerieben, versilbert diese sogleich.

Goldpulver zur Vergoldung des Silbers zu bereiten.

Man löse Gold in Königswasser auf, und tränke mit dieser Flüssigkeit Papier oder leinene Lappen, welche man, wenn sie trocken

geworden, verbrennt, und mit diesem so erhaltenen Pulver, worinnen das Gold äußerst fein zertheilt enthalten ist, vergolde man nun, indem man zuvor das Silber vollkommen reinigt, und mit einem feuchten Korkstopfen das Goldpulver darauf einreibt und verbreitet.

Glas in jeder gefälligen Richtung zu brechen.

Man umwinde das Glas in der Richtung, wo man will, daß es brechen soll, mit einem ungedrehten Flachs- oder Hanf-Faden, welcher mit Terpentinöhl getränkt ist, zünde ihn an und gieße, wenn er abgebrannt ist einige Tropfen Wasser darauf, wo man dann das Glas nun leicht nach seinem Wunsche brechen kann.

Ein Glas ohne Diamant so zu schneiden, daß es dennoch seine Form und Zusammenhang behält.

Man nehme ein halbes Schoppen-Glas, und schnütze sich ein dünnes Buchen- oder Eichen-Stäbchen, dieses entzündet man am Lichte an einem Ende, hält es oben auf das Glas und unterhält durch Blasen mit dem Munde dessen Gluth; ist das Glas so an einem Orte erhitzt, so tropft man schnell etwas

Wasser darauf, um einen kleinen Sprung zu bekommen: diesen führt man nun vermittelst des glühenden Stäbchens schlangenförmig um das Glas, bis zu dessen Boden fort; so ist man mit der Zurichtung fertig.

Um sich nun damit eine Belustigung zu machen, schüttet man ein solches Glas voll Bier und offerirt es Jemanden, dem es aber jedesmal, wenn er es nehmen will, auszulaufen beginnt, indem sich durch die Schwere der enthaltenen Flüssigkeit die rund um gemachten Einschnitte erweitern und so dem Bier einen Durchgang gestatten.

Zwei Körpern, welche keinen Geruch haben, durch bloße Vermischung mit einander einen starken Geruch zu geben.

Man nehme fein gepulverten Salmiak und fein gepulverten gelöschten Kalk.

Keines von beiden Körpern äußert einen Geruch, so wie man sie aber zusammen bringt, wird auf der Stelle ein stark stechender Geruch entstehen.

Gegenstück.

Zwei Körper in flüssiger Form haben jedes für sich einen starken eigenthümlichen Geruch, welchen sie aber verlieren, wenn man sie zusammen bringt.

Man thue in ein Glas etwas Salmiakgeist, welcher einen scharfen stechenden Geruch besitzt, und in ein anderes etwas concentrirte Salzsäure, deren Geruch ebenfalls sehr stark ist. Schüttet man beides aber in Ein Glas zusammen, so ist jeder Geruch augenblicklich verschwunden.

Zwei kalte Flüssigkeiten durch bloßes Zusammengießen siedend heiß zu machen.

Man nehme: 2 Loth konzentrirte Schwefelsäure, thue sie in ein steinernes- oder Porzellan-Gefäß; es ist für sich allein kalt; schüttet man aber 1 Loth kaltes Wasser dazu, so entsteht alsbald eine Erhitzung, welche höher ist als der Wärmegrad des siedenden Wassers.

Van Davys vereinfachte Glühlampe.

Man nehme ein rundes Glas von 2 Zoll im Durchmesser und 1 Zoll Höhe. Durch den Kork, womit die Oeffnung des Glases verschlossen wird, wenn es mit Weingeist gefüllt ist, geht ein Stück einer Barometerröhre, welche ein baumwollener Docht ausfüllt. An dem obern Ende dieser kleinen Glasröhre wird ein kleines Stück Platindrath von 3 — 4 Gewinden mittelst etwas Klavierdrath be-

festigt. Wenn der Platindrath durch vorsichtiges Anhalten eines Wachsstockes ins Glühen gebracht ist, so wird ein gläsernes Rohrstück von ¾ bis 1 Zoll Durchmesser zur Beförderung des Luftzuges an den Korkstöpfel gesetzt, wodurch so viel Helligkeit entstehet, daß man dabei im Finstern die feinste Druckschrift lesen kann.

Künstliches Makassaröhl zur Beförderung des Haarwuchses.

Man nehme: 3 Loth Gänsefett, 1 Loth Mandelöhl, schmelze dieß untereinander und mische darunter 2 Quentchen flüssigen Storax, 1 Loth Thymianöhl, 2 Loth Rosmarinöhl, lasse es noch etwas warm durch dünne Leinwand laufen, und schütte es sodann in eine Flasche, worin ½ Loth Roseneßenz ist, und verstopfe es wohl. Dieses künstliche Makassaröhl zeigt größere Wirksamkeit als das Natürliche.

Einen Ring aus einem Glase Wasser zu holen, ohne den Finger naß zu machen.

Wer dieses Stückchen machen will, nehme einen zinnernen Becher, in welchen man zuvor unbemerkt etwas Lykopodium gethan. Man gießt nun vor den Augen der Zuschauer

ein Glas Wasser in den Becher, und läßt Jemanden einen Ring hinein werfen. Da sich das Lykopodium auf die Oberfläche des Wassers setzt, so umhüllt es alles in das Wasser tauchende so, daß es nicht benetzt wird; mithin ist es keine Kunst, nun den Ring mit trockenem Finger heraus zu holen.

Einen Ring an der Asche eines Fadens aufhängen zu machen.

Man weiche einen starken Zwirnfaden über Nacht in starkes Salzwasser ein, trockne ihn sodann, und bediene sich dessen zu diesem Experiment. Man hängt nehmlich einen nicht allzuschweren Ring an einen solchen Faden, faßt dessen beide Enden zusammen, und steckt den Faden an. Er verbrennt und der Ring bleibt an der Asche hangen.

Die mit Kreide angebundene Henne oder die Stärke der Einbildungskraft

Wenn man ein Huhn ganz von der Seite auf einen Tisch legt so, daß das eine Auge auf demselben aufliegt, jedoch das Thier noch damit sehen kann, und man nun dicht vom Auge an einen starken Strich mit weißer Kreide über den Tisch zieht, so bleibt das Huhn öfters eine Viertelstunde lang liegen, als ob es angebunden wäre.

Ein Ey in eine Weinflasche zu thun, ohne es zu zerbrechen.

Man lege ein frisches Ey, etwa 36 Stunden in starken Weinessig; worinnen es so weich wird, daß man es in jegliche Form bringen kann, mithin auch leicht durch den Hals der Weinflasche. Ist es darin, so füllt man die Flasche mit frischem Wasser, so erhält das Ey wieder seine natürliche Form.

Die hüpfenden Eyer im Wasser.

Man macht eine kleine Oeffnung in frische Eyer, thut durch dieselben einige Tropfen Quecksilber, und verkittet die Stelle mit dem in diesem Werkchen angegebenen Porzellänkitt wieder sorgfältig, und läßt ihn trocken werden. Kocht Jemand diese Eyer, so fangen sie an im Topfe auf und nieder zu steigen, welches den zur Bewunderung reizt, der es nicht weiß, was mit den Eyern vorgegangen.

Pfirsiche am Stamme in Nüsse zu verwandeln.

Man pfropfe einen Pfirsichzweig auf einen Nußbaum, und besprenge den Baum oft mit Ziegenmilch. Es wird der Baum hierauf fruchtbar und trägt große Pfirsichäpfel, welche statt ihrem Kerne inwendig Nüsse haben.

Druckfehler im ersten Theile.

Seite	Zeile			
7	10	statt	gezogen	lese abgezogen
12	15	—	Cardamonien	— Cardamomen
13	13	—	Cardamonien	— Cardamomen
30	1	—	Mandeilede	— Mandellade
36	17	—	durchgekneckt	— durchgeknetet
41	17	—	Munß	— Muß
42	3	—	neuem	— einem
43	19	—	die	— ihn
51	13	—	gekünstelte	— ungekünstelte
76	4	—	Salvei	— Salbei
77	20	—	Krautmünze	— Krausemünze
81	20	—	Bengoe	— Benzoe
84	15	—	Tintur	— Tinktur
92	18	—	Ambro	— Ambra
95	19	—	feuchtem	— feuchter
100	18	—	zarte	— zarten
102	10	—	dieselbe	— denselben
109	1	—	Campagner	— Champagner
110	19	—	Kirschenschaft	— Kirschensaft
115	22	—	Leinfirniß	— Leinöhlfirniß
201	9	—	Fischerneße	— Fischernetze
216	19	—	Alkabein	— Alkalien
242	16	—	Molleton	— Moulton
267	17	—	Vignette	— Signette

Druckfehler im zweiten Theile

Seite	Zeile				
7	19	statt	Levzen	lese	Lefzen
24	4	—	Akatien	—	Akazien
24	15	—	gebräuchlich	—	gebräuchliche
40	2	—	die	—	der
55	20	—	Ingber	—	Ingwer
60	4	—	Klyſtieren	—	Klyſtiere
69	1	—	bedupft	—	betupft
70	4	—	äthäriſche	—	ätheriſche
94	18	—	Bähmungen	—	Bähungen
98	20	—	Meſſerſpitz	—	Meſſerſpitzen
100	11	—	3 Gran Pillen	—	3 Gran ſchwere Pillen
113	6	—	woraus dreyßig	—	woraus man dreyßig
131	12	—	Brandröhren Satz	—	Brandröhren
172	21	—	gerinſten	—	geringſten
174	8	—	einem	—	einer